Istruzioni d'uso e di montaggio
Forni con le microonde

Leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 10 225 520

Indice

Indice

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.
Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.
Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.

▶ Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Il forno con le microonde deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per scongelare, riscaldare, cuocere, arrostire, grigliare alimenti e prepararli per la successiva conservazione.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

▶ Se nel forno a microonde si essiccano materiali infiammabili, l'umidità contenuta evapora. Per questo motivo questi materiali possono essiccarsi e autoincendiarsi.
Non utilizzare mai il forno con le microonde per conservare ed essiccare materiali infiammabili.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il forno, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare il forno senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

▶ In ogni caso, non permettere ai bambini di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione al forno senza sorveglianza.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno; non permettere loro mai di giocarci.

▶ Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano da bambini eventualmente presenti in casa il materiale d'imballaggio.

▶ Pericolo di ustione!
La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e le fessure per la fuoriuscita dell'aria calda dal vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi.
La portata dello sportello è di max. 8 kg. I bambini possono inoltre ferirsi quando lo sportello è aperto.
Impedire loro di appoggiarsi allo sportello aperto, di sedervici sopra o di appendersi.

Sicurezza tecnica

▶ Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

▶ Un forno danneggiato può essere rischioso per la sicurezza. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

▶ Se il forno è difettoso, quando è acceso possono fuoriuscire le microonde a scapito dell'incolumità dell'utente. Non utilizzare il forno con le microonde, se

- lo sportello si è curvato,
- le cerniere dello sportello sono allentate,
- sono visibili evidenti buchi o crepe nell'involucro, nello sportello o sulle pareti del vano cottura.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione fondamentale per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.

▶ I dati di allacciamento (frequenza e tensione) indicati sulla targhetta dati del forno devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica affinché il forno non si danneggi. Confrontare questi dati prima di allacciare l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.
Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se il forno non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

▶ Solo usando pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

▶ Per i forni senza cavo di alimentazione, o in caso di sostituzione di un cavo danneggiato, un tecnico autorizzato Miele deve installare un cavo di alimentazione speciale (v. cap. "Allacciamento elettrico").

▶ In caso di lavori di installazione, manutenzione e riparazione è necessario che il forno sia completamente staccato dalla rete elettrica, p.es. se la luce del vano cottura è difettosa (v. capitolo "Guasti, cosa fare ...?).
Accertarsi che l'apparecchio sia staccato:

– disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
– svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
– staccare la spina (ove presente) dalla prese.
  In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

▶ Per funzionare correttamente il forno ha bisogno che affluisca una quantità sufficiente di aria fresca. Accertarsi che l'afflusso di aria non venga pregiudicato (p.es. dal montaggio di listelli per isolamento termico nel mobile in cui l'apparecchio è incassato). In questo caso infatti l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (p.es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro un frontale del mobile (p.es. un'anta), non chiudere mai quest'ultimo mentre è in funzione il forno. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggia il forno, il mobile e il pavimento. Chiudere l'anta del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Impiego corretto

⚠ Pericolo di ustione!
Il forno con le microonde diventa molto caldo mentre è in funzione.
A seconda della modalità selezionata la resistenza del Calore superiore/Grill diventa molto caldo. È quindi possibile bruciarsi a contatto con le resistenze, il vano cottura, gli alimenti e gli accessori.
Indossare i guanti da cucina quando si introducono o si estraggono le pietanze calde o quando si interviene all'interno del vano cottura.

▶ Oggetti nelle immediate vicinanze del forno acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature.
Non utilizzare mai l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

▶ Oli e grassi potrebbero bruciare facilmente in caso di surriscaldamento. Rimanere sempre nelle vicinanze del forno con le microonde quando si utilizzano grassi e oli. Non utilizzare il forno per friggere.
Non spegnere mai eventuali incendi di olio e grassi con acqua. Spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme lasciando chiuso lo sportello.

▶ Tenere conto che i tempi di cottura, di riscaldamento e di scongelamento con le microonde sono spesso decisamente inferiori rispetto ai tempi con una funzione senza microonde. Tempi di accensione troppo lunghi causano l'essiccazione ed eventualmente l'autocombustione degli alimenti.
Per le modalità con grill attenersi ai tempi di cottura consigliati. Non usare la modalità microonde [≋] per seccare ad es. fiori, erbe, pane e panini. Non usare le modalità con grill per terminare la cottura di pane e panini o per seccare ad es. fiori e erbe. In questi casi è indicata la modalità Thermovent plus [ventola]. E' comunque consigliato sorvegliare il procedimento.

▶ Se nel corso della preparazione delle pietenze si usano bevande alcoliche, accertarsi che l'alcol evapori con le alte temperature. Il vapore infatti potrebbe incendiarsi sulle resistenze molto calde.

▶ Quando si sfrutta il calore residuo per tenere in caldo le pietanze è possibile che l'elevata umidità dell'aria e l'acqua di condensa causino corrosioni nel forno e danneggino il pannello comandi, il piano di lavoro o i mobili adiacenti.
Coprire sempre le pietanze durante la cottura con la modalità microonde [≋]. Al termine della cottura selezionare una potenza più bassa affinché non fuoriesca un'eccessiva quantità di vapore acqueo.
Non spegnere mai il forno con le microonde, bensì impostare la temperatura più bassa nella modalità selezionata.
La ventola di raffreddamento rimane in questo caso automaticamente accesa.

▶ Le pietanze da tenere in caldo o conservare nel vano cottura possono essiccarsi e l'umidità in uscita può corrodere il forno.
Coprire per questo sempre le pietanze.

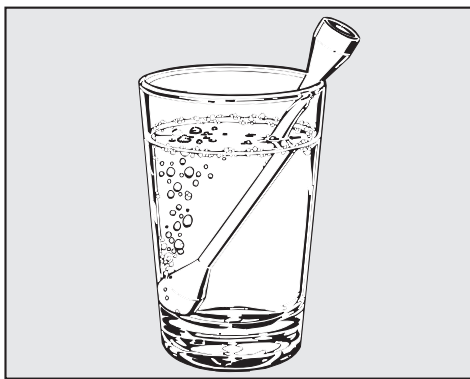
▶ Il forno con le microonde può danneggiarsi a causa di un accumulo di calore.
Con la modalità Thermovent plus [symbol] non rivestire mai la base del vano cottura con carta stagnola o con carta protettiva per il forno. Non sistemare sulla base del vano cottura stoviglie per la cottura o leccarde in vetro.

▶ È importante che la temperatura si distribuisca in modo uniforme nelle pietanze e che sia anche sufficientemente alta.
Voltare o mescolare le pietanze in modo che si riscaldino in modo uniforme e attenersi ai tempi di compensazione indicati quando si riscalda, si scongela o si cuoce.
I tempi di compensazione sono momenti in cui la temperatura si distribuisce uniformemente nelle pietanze.

▶ Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde. Le stoviglie si riscaldano solo per la trasmissione del calore delle pietanze.
Quando si estraggono le pietanze dal forno controllare che abbiano la temperatura desiderata. Non basarsi tuttavia sulla temperatura delle stoviglie. **Accertarsi sempre che la temperatura raggiunta dalle pietanza sia tollerabile, soprattutto se si tratta di pappe per neonati.** Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

▶ Il forno con le microonde non è adatto per pulire e disinfettare oggetti, utensili e strumenti. Le temperature sono elevate e vi è il rischio di ustionarsi.

▶ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiuse.
Dapprima aprire i contenitori e rimuovere per esempio tappo e tettarella dai biberon.

▶ Grazie all'asta di bollitura il liquido bolle uniformemente e nel recipiente compaiono le tipiche bollicine di vapore.

Se non si utilizza l'asta di bollitura, durante la cottura e soprattutto nel corso del successivo riscaldamento dei liquidi con le microonde, è possibile che la temperatura di ebollizione venga raggiunta ma che non appaiano le tipiche bollicine di vapore. Il liquido non bolle uniformemente. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio oppure a causa di un improvviso scossone, la cosiddetta "bollitura ritardata" può causare l'improvvisa formazione delle bollicine di vapore e quindi un trabocco dei liquidi simile a un'esplosione. La formazione delle bollicine può essere tale che lo sportello potrebbe aprirsi da sè.
Per riscaldare i liquidi si consiglia quindi sempre di inserire l'asta nel recipiente.

▶ Se si riscaldano le uova senza guscio è possibile che al termine della cottura il tuorlo fuoriesca a pressione elevata.
Bucherellare la pelle del tuorlo più volte prima della cottura.

▶ Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.
Cuocere le uova col guscio solo in stoviglie specifiche. Non riscaldare uova sode con la modalità microonde.

▶ Se si riscaldano pietanze con pelle o buccia come pomodori, würstel, patate lesse, melanzane, possono scoppiare.
Bucherellare gli alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa fuoriuscire.

▶ I termometri al mercurio o contenenti liquidi non sono adatti per le temperature alte e si rompono facilmente.
Per controllare la temperatura degli alimenti interrompere il procedimento. Per la misurazione della temperatura degli alimenti utilizzare uno speciale termometro.

▶ Oggetti e cuscini con semi, noccioli di ciliegie o gel possono incendiarsi anche dopo averli riscaldati nel forno con le microonde ed averli estratti.
Non riscaldarli nel forno.

▶ Se gli alimenti all'interno del vano cottura generano fumo, lasciare chiuso lo sportello dell'apparecchio per soffocare eventuali fiammate. Interrompere il procedimento spegnendo l'apparecchio e staccando la spina elettrica. Aprire lo sportello solo quando il fumo si è dissolto.

▶ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: le cavità sono sufficientemente sfiatate).
Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.

▶ Con la modalità microonde [≋] e con le modalità abbinate alle microonde: pericolo d'incendio! Stoviglie in plastica non adatte all'utilizzo nel forno con le microonde possono danneggiarsi e danneggiare anche l'apparecchio.
Non utilizzare contenitori in metallo, carta stagnola, posate, stoviglie con inserti in metallo, vetro cristallo contenente piombo, fondine con bordo orlato, stoviglie in plastica non termoresistente, stoviglie in legno, clip in metallo, clip in plastica e carta con fil di ferro interno, coppe in plastica con coperchio in alluminio non completamente rimosso (v. capitolo "Scelta delle stoviglie per la modalità microonde").

▶ Modalità senza microonde: le stoviglie non adatte all'utilizzo con le microonde si fondono a temperature alte e anche il forno può danneggiarsi. Utilizzare quindi solo stoviglie adatte a questo tipo di impiego. Rispettare le indicazioni fornite dal produttore delle stoviglie.

▶ I contenitori usa e getta in plastica devono presentare le caratteristiche riportate al capitolo "Stoviglie adatte alle microonde/Plastica". Sorvegliare l'apparecchio durante il riscaldamento o la cottura di alimenti in contenitori usa e getta in plastica, carta oppure altre sostanze combustibili.

▶ Le confezioni per tenere in caldo le pietanze sono composte tra l'altro di carta in alluminio sottile che riflette le microonde. Le microonde possono riscaldare lo strato di carta a tal punto da bruciarlo. Non riscaldare nell'apparecchio alimenti contenuti in confezioni scaldavivande come sacchetti per polli arrosto.

▶ Con la modalità microonde [≋] e con le modalità abbinate alle microonde il forno può danneggiarsi se non vi si introducono pietanze o se lo si utilizza in modo errato.
Non utilizzare per questo modalità abbinate alle microonde per riscaldare stoviglie o essiccare erbe.
Utilizzare piuttosto la modalità Thermovent plus [⅄].

▶ Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di conservazione e riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

▶ È possibile ferirsi con lo sportello aperto del forno o andarci a sbattere.
Non lasciare quindi lo sportello aperto senza motivo.

▶ La portata dello sportello è di max. 8 kg.
Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.

Pulizia e manutenzione

▶ Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.
Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

▶ Il vetro dello sportello può graffiarsi.
Per pulirlo non utilizzare detergenti abrasivi, spugne ruvide o spazzole o raschietti affilati.

▶ Pulire subito e a fondo le pareti in acciaio inossidabile del vano cottura se vi si depositano residui di pietanze o liquidi contenenti sale per evitare che si corrodano.

Accessori

▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

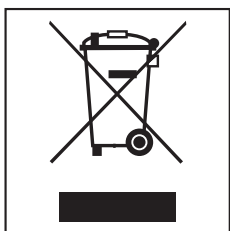
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Conservare l'imballaggio originale e le parti in polistirolo per poter trasportare l'apparecchio anche in un successivo momento.

Inoltre è necessario conservare l'imballaggio anche per l'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato in caso di guasti e/o danni.

Riciclare i materiali permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

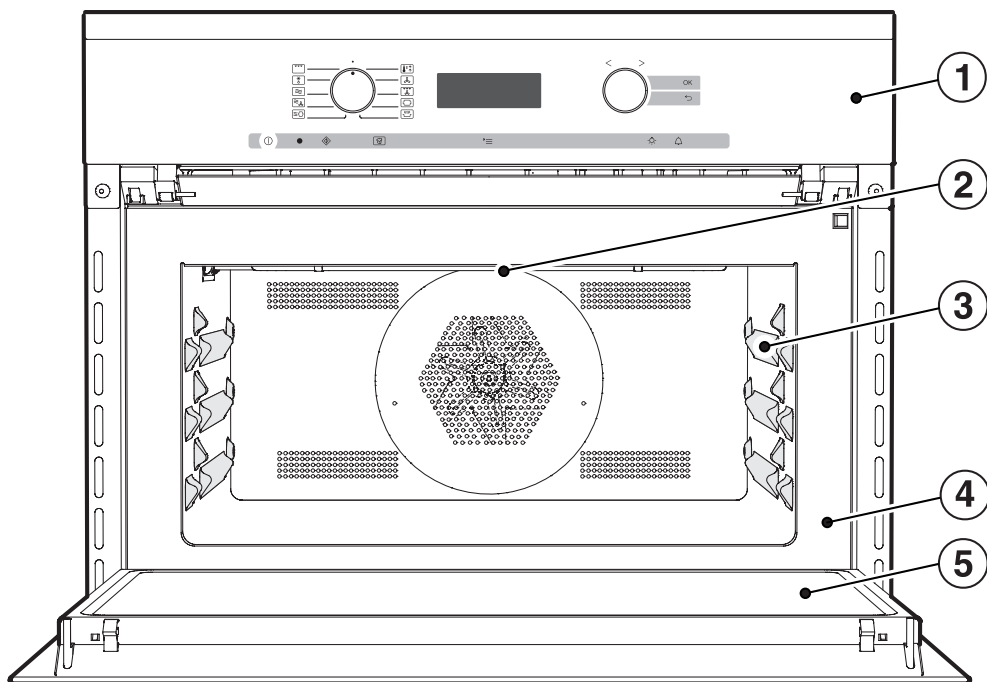
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

ai sensi del Decr. Legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti misti urbani.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnarla gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

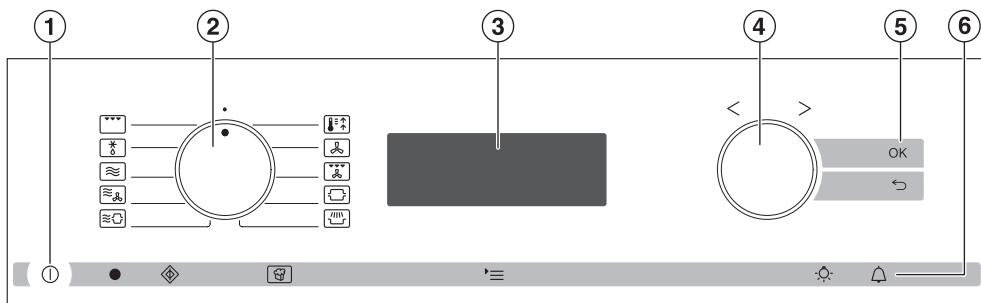
Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.altimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

Esterno apparecchio

① Comandi

② Resistenza grill

③ Tre livelli per introdurre la leccarda in vetro e la graticola

④ Telaio frontale con targhetta dati

⑤ Sportello

① Tasto On/Off ⓘ

② Selettore modalità

③ Display

④ Selettore < >

⑤ Tasti sensori OK, ↩

⑥ Tasti sensori ◈, [icon], ‣☰, ☼, 🔔

Tasto On/Off ⓘ

Il tasto On/Off ⓘ è situato in un incavo e reagisce a contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Selettore modalità

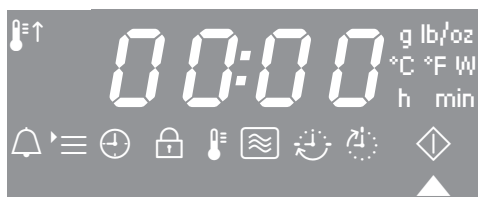
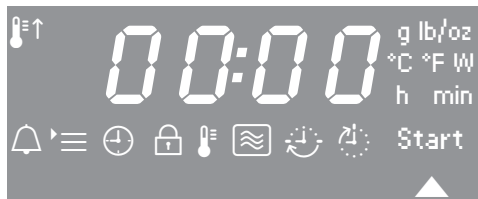
Il selettore delle funzioni permette di selezionare la modalità desiderata.

Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo in posizione ● per inserirlo.

Modalità

- Grill
- Scongelare
- Microonde
- Microonde + Thermovent plus
- Microonde + Arrostire
- Riscaldamento rapido
- Thermovent plus
- Grill ventilato
- Arrostire
- Cottura delicata

Display

A display vengono visualizzate l'ora o le impostazioni (a seconda del modello).

Simboli sul display

In base alla posizione del selettore delle modalità ◯ e/o al contatto con un tasto compaiono i seguenti simboli:

Simbolo/funzione		◯
🔔	Timer	A piacere
🌡↑	Controllo della temperatura	Modalità
🌡	Temperatura	
≋	Microonde	
⏱	Durata cottura	
⏱	Fine durata cottura	
Start/ ◇	Avvio microonde *	
▸☰	Impostazioni *P*	●
🕘	Orologio	
🔒	Blocco	

* a seconda del modello

È possibile impostare o modificare una funzione solo nella posizione abbinata del selettore modalità.

Selettore

Con il selettore < > si impostano le temperature, la potenza microonde e i tempi.

Ruotando il selettore verso destra i valori aumentano mentre ruotandolo verso sinistra i valori diminuiscono.

Inoltre utilizzarlo per evidenziare le funzioni, spostando il triangolo ▲ sul display.

Ruotarlo a destra o a sinistra e premerlo su qualsiasi posizione per inserirlo.

Tasti sensori

I tasti sensori OK, ⮌, ◈, [popcorn], ‣☰, -☼-, 🔔 reagiscono al contatto. Ogni pressione è confermata acusticamente.
Il segnale acustico può essere disattivato selezionando lo stato S 1 con l'impostazione P 3 (v. cap. "Impostazioni").

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
OK	Per richiamare le funzioni e per memorizzare le impostazioni	Se le funzioni sono contrassegnate dal triangolo ▲ è possibile richiamarle toccando il tasto OK. Finché il triangolo ▲ lampeggia è possibile modificare la funzione selezionata. Toccando il tasto OK si memorizzano le modifiche.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	
◈	MW-Quick	Il forno con le microonde si avvia con la massima potenza di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto (v. capitolo "Impostazioni – P 9"). Toccando più volte questo tasto sensore è possibile aumentare a scatti la durata di cottura. Il selettore delle modalità deve essere in posizione ●.
[popcorn]	Popcorn	Il forno con le microonde si avvia con 850 W e una durata di cottura di 3 minuti (v. capitolo "Impostazioni – P 10"). Il selettore delle modalità deve essere in posizione ●.

Tasto sensore	Funzione	Avvertenze
‣☰	Per richiamare le funzioni	Se la visualizzazione dell'ora è attiva e il selettore delle modalità è in posizione ●, quando si tocca il tasto ‣☰ compaiono i simboli delle impostazioni ‣☰, dell'ora ⌚ e il blocco accensione 🔒. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore ‣☰ reagisca. Nel corso di un procedimento di cottura, toccando questo tasto, è possibile impostare la temperatura 🌡, la durata di cottura ⏱, la fine della durata ⏱ e con le microonde o con le modalità abbinate alle microonde la potenza microonde ≋.
☼	Accensione e spegnimento della luce del vano cottura	Se è attiva la visualizzazione dell'ora, è possibile accendere o spegnere la luce del vano cottura, p.es. per la pulizia, toccando il tasto ☼. Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per un procedimento di cottura si spegne la luce del vano dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
🔔	Per impostare il timer	Se la visualizzazione dell'ora è attiva, è possibile immettere in qualsiasi momento un tempo breve (timer). Se il display è oscurato, accendere il forno prima che il tasto sensore 🔔 reagisca.

Definizione modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro di copertina.

Targhetta dati

La targhetta dati è visibile sul telaio frontale a sportello aperto.

Sulla targhetta sono riportati la definizione del modello del forno, il numero di fabbricazione e i dati di allacciamento (tensione di rete/frequenza/valore di allacciamento max.).

Avere queste informazioni a disposizione se si hanno problemi o domande affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

- le istruzioni d'uso e di montaggio per l'utilizzo delle funzioni del forno e delle microonde,
- viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,
- accessori vari.

Accessori di serie e su richiesta

Di norma il forno è dotato di leccarda in vetro e graticola.

Tutti gli accessori descritti così come prodotti per la cura e la pulizia sono adatti agli apparecchi Miele.

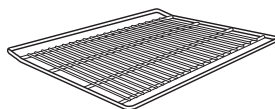
Gli accessori possono essere acquistati su internet, presso il servizio di assistenza Miele o il rivenditore Miele di fiducia.

Al momento dell'ordine indicare la definizione del modello del forno in vostro possesso e la definizione degli accessori desiderati.

Leccarda in vetro

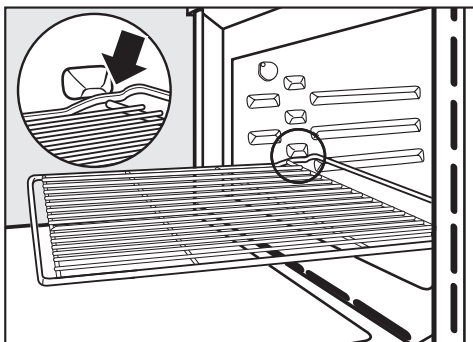
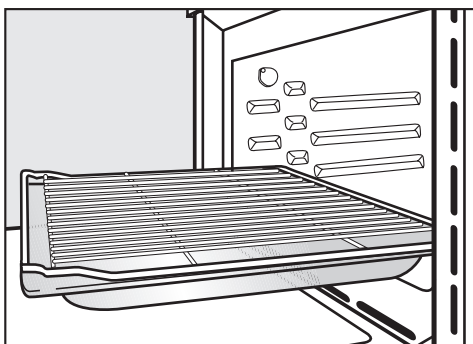
Per le caratteristiche del materiale la leccarda è adatta a ogni modalità di funzionamento.

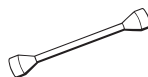
> Per i procedimenti con la modalità microonde [≋] utilizzare **sempre** la leccarda di vetro.
>
> Non caricare la leccarda in vetro con più di 8 kg perché potrebbe danneggiarsi.
> Non appoggiare la leccarda in vetro molto calda su superfici fredde, come p.es. un piano di lavoro in granito o piastrelle bensì utilizzare un sottopentola adatto.

Griglia con dispositivo anti-estrazione

La graticola è adatta a funzioni senza le microonde e a modalità combinate con le microonde, **tuttavia non** con la modalità microonde [≋].

> Pericolo di ustione! La graticola diventa molto calda con i procedimenti di cottura nella modalità con le microonde.
> Indossare i guanti da cucina quando si introducono le pietanze nel forno o quando le si estraggono o quando si opera nel vano cottura caldo.
>
> Il forno può danneggiarsi a causa della possibile formazione di scintille.
> Non appoggiare la graticola direttamente sulla base del vano cottura e non utilizzarla per procedimenti con la modalità microonde [≋].
>
> Non caricare la graticola con pesi superiori a 8 kg.

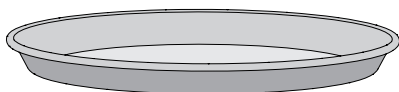
La griglia è dotata di un dispositivo antiestrazione che ne previene la fuoriuscita completa se la griglia deve essere estratta solo in parte.

All'atto dell'introduzione, fare attenzione che il dispositivo sia sempre **sul retro**.

- Non appena la griglia raggiunge la battuta d'arresto, sollevare leggermente la parte anteriore.

- Per determinati procedimenti di cottura (come p.es. arrostire sulla griglia) utilizzare la griglia con la leccarda in vetro.

Asta di bollitura

L'asta di bollitura determina fa bollire il liquido uniformemente.

- Sistemare l'asta di bollitura sempre nel recipiente per riscaldare un liquido.

Stampo rotondo HBF27-1

> Non utilizzare lo stampo rotondo per procedimenti di cottura con la modalità microonde ≋ e non con modalità abbinate alle microonde.

Lo stampo rotondo è adatto alla preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizze surgelate.

Disporre lo stampo rotondo sulla griglia.

La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Casseruola HUB e coperchio HBD

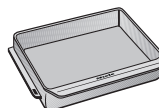
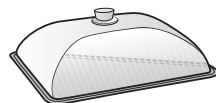
> Non utilizzare la casseruola e il coperchio per procedimenti di cottura con la modalità microonde ≋ e non con modalità abbinate alle microonde.

Le casseruole Miele vengono inserite sulla griglia al livello 1 dal basso.
La superficie delle casseruole è antiaderente.

Le casseruole sono disponibili nelle due profondità di 22 o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

A parte sono inoltre disponibili i rispettivi coperchi.

Al momento dell'acquisto indicare la definizione del modello.

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB61-22 HUB62-22*	HUB61-35**

HBD60-22	HBD60-35

* adatta ai piani di cottura in vetroceramica a induzione

** La casseruola HUB61-35 non può essere utilizzata con il coperchio in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Dotazione

Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte.

Prodotto per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Funzionamento del forno

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

- la visualizzazione dell'ora,
- il timer,
- l'attivazione e la disattivazione automatiche dei procedimenti di cottura,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Dispositivi di sicurezza

Blocco

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi (vedi capitolo "Blocco ").

Il blocco di messa in funzione rimane inserito anche dopo un’interruzione di corrente.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende automaticamente a ogni processo di cottura. Grazie alla ventola le fumane calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità dell'aria e dopo breve tempo si spegne automaticamente.

Spegnimento di sicurezza

Una **modalità senza microonde** può essere avviata senza immissione di una durata di cottura. Per impedire che l'apparecchio continui a funzionare e per prevenire pericoli di incendio, a seconda della funzione e della temperatura selezionate, il forno si spegne automaticamente un po' di tempo (da ca. 1 ora a 12 ore) dopo l'ultima immissione.

Se a un programma **con microonde** ne segue un altro con microonde, il magnetron si accende non prima di 10 secondi dal termine. Per questo motivo avviare il secondo procedimento solo al termine di questo tempo.

Superfici in PerfectClean

Le superfici rivestite con PerfectClean si distinguono per le proprietà antiaderenti e per la pulizia eccezionalmente semplice.

Gli alimenti preparati si staccano facilmente al termine della cottura. Anche lo sporco ostinato si rimuove senza difficoltà.

Sulla superficie PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano questo tipo di superficie.

Le superfici affinate in PerfectClean sono paragonabili al vetro per la loro pulizia.

Leggere le indicazioni al capitolo "Pulizia e manutenzione" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Sono rivestiti in PerfectClean il vano cottura e la griglia.

Al primo avvio

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

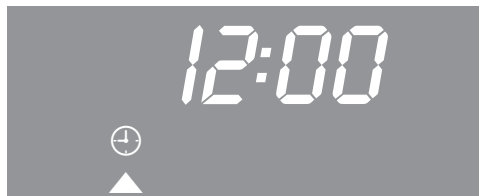
■ Far fuoriuscire il selettore delle modalità qualora fosse inserito.

È possibile modificare l'ora solo se il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Impostare l'ora.

Impostare l'ora per la prima volta

L'ora viene visualizzata nel formato 24 h.

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica compare 12:00 sul display e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⊕:

■ Impostare l'ora con il selettore.

■ Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

È possibile visualizzare l'ora anche nel formato 12h selezionando nell'impostazione P 4 lo stato 12h (v. cap. "Impostazioni").

Nel corso di un'interruzione della corrente l'ora viene memorizzata per ca. 200 ore. Al ritorno della corrente entro questo lasso di tempo l'ora viene di nuovo visualizzata.

Dopo un'interruzione prolungata della corrente occorre reimpostare l'ora.

L'ora è disattivata di serie (v. cap. "Impostazioni– P 1").
Il display è scuro quando si spegne il forno. L'orologio continua comunque a funzionare.

Riscaldare il forno per la prima volta

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno vuoto almeno per un'ora.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina.
Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Rimuovere eventuali adesivi o pellicole protettive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal vano cottura e pulirli (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Pulire polvere ed eventuali residui di imballaggio dal vano cottura prima della fase di riscaldamento con un panno umido.
- Accendere il forno.
- Selezionare Thermovent plus.

Sul display compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto il simbolo :

- Con il selettore impostare la temperatura max. possibile (250°C).
- Premere il tasto OK.

Si accende il riscaldamento del vano cottura.

Riscaldare il forno almeno per un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- Ruotare il selettore delle modalità su ●.

Al termine del primo riscaldamento

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

- Toccare , per accendere la luce del vano cottura.
- Per pulire il vano cottura si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito.
- Asciugare le superfici con un panno morbido.
- Spegnere la luce del vano cottura e il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Modificare l'ora

È possibile modificare l'ora solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Toccare ‣☰.
- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

- Impostare l'ora con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'ora è memorizzata.

Nel corso dell'interruzione della corrente l'ora viene salvata per ca. 200 ore. Quando ritorna la corrente elettrica entro un certo periodo viene visualizzata l'ora esatta.

Dopo un'interruzione della corrente elettrica prolungata occorre impostare nuovamente l'ora.

Modificare le impostazioni di serie

È possibile modificare le impostazioni solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

L'elettronica del forno è impostata di serie (v. "Elenco impostazioni").

Si può modificare un'impostazione, cambiando lo stato.

- Toccare ‣≡.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ‣≡

- Premere il tasto OK.

Appare P 1:

- Per modificare un'altra impostazione, selezionare la rispettiva cifra con il selettore.
- Premere il tasto OK.

L'impostazione viene visualizzata e appare lo stato attuale p. es. 0.

Per modificare lo stato:

- impostare con il selettore lo stato desiderato.
- Premere il tasto OK.

Lo stato selezionato viene salvato e ricompare l'impostazione.

Per modificare ulteriori impostazioni, procedere come descritto.

Se non si desidera modificare un'impostazione e si vuole invece passare a un'altra impostazione, toccare ↶.

- Se non si vuole modificare nessun'altra impostazione, toccare ‣≡.

Dopo un'interruzione della corrente le impostazioni rimangono memorizzate.

Elenco impostazioni

Impostazione	Stato	
P 1 **Visualizzazione dell'ora**	S 0 *	La visualizzazione dell'ora è **disattivata**. Il display è oscurato quando il forno è spento. L'orologio continua comunque a funzionare. Se è stato selezionato lo stato S 0 occorre accendere il forno prima di poterlo utilizzare. Questo vale anche per le fuinzioni Timer 🔔 e illuminazione ☼. Il forno si spegne automaticamente se entro un determinato periodo (ca. 30 minuti) non vengono effettuate operazioni.
	S 1	La visualizzazione dell'ora è **attiva**. L'ora appare sempre a display.
P 2 **Volume segnali acustici**	S 0	Il segnale acustico è **disattivato**.
	S 1 fino S XX **	Il segnale acustico è **attivato**.* È possibile modificare il volume. Se si seleziona uno stato, contemporaneamente suona il segnale acustico relativo a questa combinazione.
P 3 **Acustica tasti**	S 0	L'acustica tasti è **disattivata**.
	S 1 *	L'acustica tasti è **attivata**.
P 4 **Formato ora**	24h *	L'ora è indicata nel formato **24 h**.
	12h	L'ora appare nel formato **12 h**. Se dopo le ore 13:00 si desidera passare dal formato 12 h al formato 24 h occorre adattare di conseguenza il blocco cifre delle ore relativo all'orologio.

* Impostazioni di serie

** a seconda del modello

Impostazione	Stato	
P 5 **Unità di misura temperatura**	°C * °F	La temperatura è rappresentata in **gradi Celsius**. La temperatura è rappresentata in **gradi Fahrenheit**.
P 6 **Luminosità display**	S 1 fino S 7, S 4 *	per il display è possibile selezionare diversi livelli di luminosità. S 1 luminosità minima S 7 luminosità massima
P 7 **Illuminazione**	S 0 * S 1	La luce del vano cottura è **accesa per 15 secondi** e poi si spegne automaticamente. La luce del vano cottura è **sempre accesa**.
P 8 **Tenere in caldo**	S 0 * S 1	La funzione Tenere in caldo è **disattivata**. La funzione Tenere in caldo è **attivata**. Se si utilizza la modalità microonde [≋] si attiva la funzione Tenere in caldo, se si seleziona una potenza di almeno 450 W e una durata di cottura di almeno 5 minuti. Se la pietanza non viene estratta dal forno al termine del procedimento di cottura la funzione Tenere in caldo si attiva dopo ca. 2 minuti. Le pietanze vengono tenute in caldo per ca. 15 minuti con una potenza di 80 W. Non appena si apre lo sportello la funzione si disattiva.

* Impostazioni di serie

Impostazione	Stato	
P 9 **MW-Quick**		Il forno a microonde si avvia di serie con una potenza di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto. La potenza delle microonde può essere modificata a 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W. Anche la durata può essere modificata. La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata: 80–300 W: max. 10 min. 450–1000 W: max. 5 min.
P 10 **Popcorn**		Il forno a microonde si avvia di serie con una potenza di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde. È possibile modificare la durata di cottura e impostare max. 4 minuti. La potenza delle microonde non può essere modificata.
P 11 **Modalità fiera**	S 0 *	Selezionare S 0 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena compare brevemente ---- la modalità fiera è **disattivata**.
	S 1	Selezionare S 1 e toccare il tasto sensore OK per ca. 4 secondi. Non appena compare brevemente MES_ la modalità fiera è **attiva**. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano e le modalità con le microonde non funzionano. Questa impostazione non è assolutamente necessaria per l'utilizzo privato.

* Impostazioni di serie

Blocco 🔒

Il blocco 🔒 impedisce che il forno venga utilizzato da terzi senza permesso.

Al momento della fornitura, questa funzione è disattivata.

Si può modificare l'impostazione relativa al blocco, cambiando lo stato S:

– S 0 = off

– S 1 = on

Attivare il blocco

È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Toccare ‣☰.

■ Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto 🔒.

■ Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato S 0:

■ Con il selettore selezionare lo stato S 1.

■ Premere il tasto OK.

■ Toccare ‣☰.

Compare l'ora esatta.

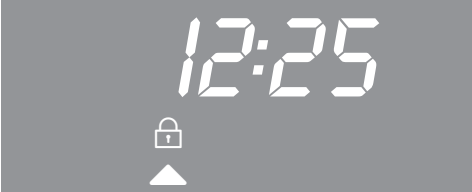
■ Spegnere il forno.

Non appena si riaccende il forno, il simbolo 🔒 ricorda che è attivo il blocco.

Dopo un'interruzione della corrente il blocco rimane attivato.

Disattivare il blocco per un procedimento di cottura

- Accendere il forno.

I simboli 🔒 e ▲ e l'ora esatta compaiono:

- Toccare il tasto OK finché 🔒 si spegne.

Adesso è possibile utilizzare il forno.

Disattivare il blocco

> È possibile modificare lo stato del blocco solo se il forno è acceso e il selettore delle modalità è in posizione ●.

- Accendere il forno.
- Toccare il tasto OK finché 🔒 si spegne.
- Toccare ‣≡.
- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché è acceso sotto 🔒.
- Premere il tasto OK.

Compare l'attuale stato impostato S 1:

- Con il selettore selezionare lo stato S 0.
- Premere il tasto OK.
- Toccare ‣≡.

Il blocco non è attivo.

Il simbolo 🔒 non compare più.

Timer 🔔

Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura a parte, ad es. la cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o l'interruzione di un procedimento di cottura (p.es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

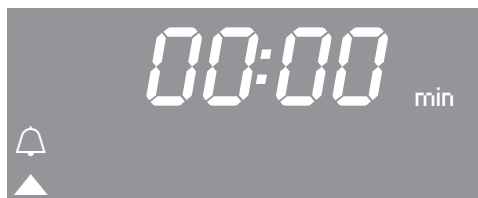
Il tempo massimo che può essere impostato per il timer è di 99 minuti e 55 secondi.

Impostare il timer

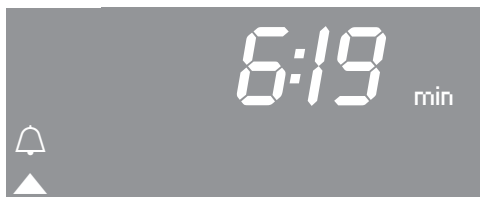
Esempio:
si desidera cuocere le uova e si imposta un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

Se per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'impostazione "P 1 – 5 0", occorre accendere il forno per impostare un tempo breve (il timer).

- Toccare 🔔.

Compare 00:00 e il triangolo ▲ lampeggia sotto 🔔:

- Impostare il tempo breve desiderato (timer) l'ora con il selettore.

- Premere il tasto OK.

Il tempo impostato sul timer viene salvato e scorre in secondi:

Il simbolo 🔔 indica il tempo immesso.

Al termine del tempo impostato sul timer

- lampeggia 🔔,
- il tempo scorre in avanti,
- si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2").

■ Toccare 🔔.

I segnali acustico e ottico si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

■ Toccare 🔔.

È visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Modificare il tempo con il rispettivo selettore.

■ Premere il tasto OK.

Il tempo del timer modificato viene salvato e scorre in secondi.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Toccare 🔔.

■ Ridurre il tempo con il rispettivo selettore e portarlo a 00:00.

■ Premere il tasto OK.

L'impostazione del timer viene cancellata.

Elenco modalità

Sono disponibili diverse modalità per la preparazione di diverse pietanze.

Modalità senza microonde

Grill

Per grigliare alimenti piani (ad es. bistecche) e per dorare.

Scongelare

Per scongelare delicatamente surgelati.

Riscaldamento rapido

Per preriscaldare rapidamente il vano cottura.
Passare infine alla modalità che si desidera utilizzare.

Thermovent plus

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più livelli.
È possibile cuocere a temperature più basse rispetto ad altre modalità poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill poiché la ventola distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Arrostire

Per iniziare ad arrostire ad alte temperature e per continuare l'arrostitura a temperature più basse.
Nel corso della fase di inizio arrostitura si riscalda dapprima a una temperatura iniziale alta (230°C). Quando si raggiunge questa temperatura, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura di cottura immessa (temperatura di continuazione cottura).

Cottura delicata

Per preparare soufflé e gratin che abbiano una superficie croccante.

Microonde

Per scongelare, riscaldare e cuocere rapidamente le pietanze.

Modalità combinate alle microonde

Con le modalità combinate alle microonde si attivano le resistenze e il magnetron alternativamente. Mediante le resistenze si ottiene la doratura delle pietanze e il magnetron accelera il procedimento di cottura.

Con queste modalità è possibile impostare una potenza microonde di max. 300 W.

Microonde + Thermovent plus

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti con la stessa doratura.
Con questa modalità il risparmio di tempo e di energia elettrica è maggiore.

Impostare una potenza microonde per cuocere dolci e pane non superiore a 150 W.

Microonde + Arrostire

Per iniziare ad arrostire ad alte temperature e per continuare l'arrostitura a temperature più basse.
Nel corso della fase di inizio arrostitura si riscalda dapprima a una temperatura iniziale alta (230°C). Quando si raggiunge questa temperatura, l'apparecchio imposta automaticamente la temperatura di cottura immessa (temperatura di continuazione cottura).

Modalità microonde

Funzionamento

Nel forno con le microonde è situato un magnetron che trasforma la corrente in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde vengono distribuite uniformemente nel vano cottura e inoltre riflesse dalle pareti in metallo. In questo modo le microonde raggiungono le pietanze e l'interno delle stesse da ogni lato.

Affinché le microonde possano giungere alle pietanze e penetrarvi all'interno è importante utilizzare stoviglie adatte alle microonde ad esempio in porcellana, vetro, cartone, plastica ma non in metallo. Non utilizzare recipienti in metallo o dotati ad esempio di decorazioni metalliche. Il metallo riflette le microonde e genera scintille; le microonde non possono quindi essere assorbite.

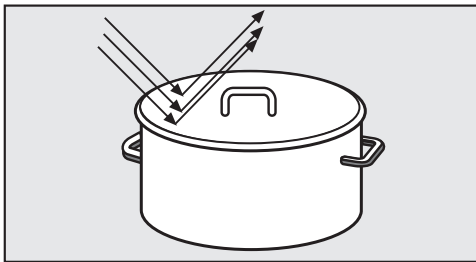
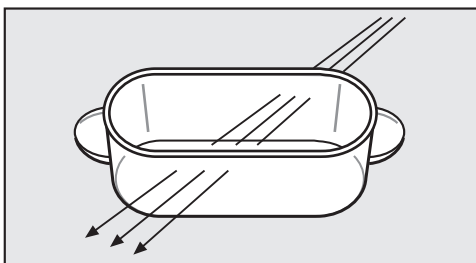
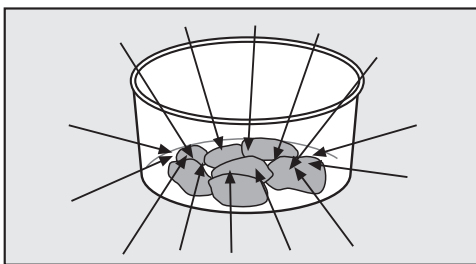
Le microonde penetrano direttamente nella pietanza attraverso il recipiente adatto a tale impiego. Gli alimenti sono composti da molecole. Queste molecole (soprattutto le molecole di acqua) vengono sottoposte a forti oscillazioni dalle microonde (ogni secondo ca. 2,5 miliardi di volte). Si genera quindi calore, dapprima ai bordi delle pietanze e poi al centro. Quanta più acqua contengono quindi le pietanze, tanto più rapido è il procedimento di riscaldamento o cottura.

Il calore si genera quindi direttamente nella pietanza, per cui di seguito illustriamo i vantaggi:

- generalmente la pietanza può essere cotta con le microonde senza aggiunta oppure con una piccola aggiunta di liquidi o grassi,
- i procedimenti di scongelamento, riscaldamento e cottura risultano più rapidi che nel forno e sul piano di cottura tradizionali,
- le sostanze nutritive, come vitamine e minerali, rimangono inalterate,
- il colore naturale e il sapore delle pietanze subiscono variazioni minime.

La produzione di microonde termina nel momento in cui si interrompe il procedimento o si apre lo sportello dell'apparecchio.
Nel corso di un procedimento lo sportello chiuso e integro offre sufficiente protezione contro l'eventuale fuoriuscita delle microonde.

Potenza

È possibile impostare i seguenti livelli di potenza:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

Le microonde vengono riflesse dal metallo,

penetrano vetro, porcellana, materiale plastico, cartone,

vengono assorbite dagli alimenti.

Con la modalità microonde [≋] e con le modalità abbinate alle microonde: pericolo d'incendio! Le stoviglie non adatte alle microonde possono danneggiarsi e danneggiare il forno.

Il materiale e la forma delle stoviglie utilizzate influenzano i tempi di riscaldamento e di cottura.
I recipienti rotondi e ovali piatti sono ideali.
Questo tipo di forme, rispetto alle forme quadrate o rettangolari, è infatti più adatto per riscaldare uniformemente le pietanze.

Stoviglie adatte al funzionamento con le microonde

Vetro

Il vetro termoresistente o la vetroceramica sono particolarmente adatti all'impiego nel forno a microonde.

Eccezione: il vetro cristallo contiene in gran parte piombo e può scoppiare.
Non utilizzare vetro cristallo.

Porcellana

Le stoviglie in porcellana sono adatte a questo tipo di impiego.

Eccezioni: non utilizzare stoviglie in porcellana con decorazioni in metallo (p.es. bordo dorato) oppure con elementi cavi (v. manici).

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

Gres

Le stoviglie in gres dipinte sono adatte alle microonde solo se la decorazione è sottosmalto.

> Pericolo di ustione! Il gres può diventare particolarmente caldo. Indossare i guanti da cucina.

Plastica

È possibile utilizzare stoviglie in plastica e contenitori usa e getta in plastica con la modalità microonde [≋] purché siano adatti a tale uso. Per la tutela dell'ambiente si consiglia di evitare l'impiego di contenitori usa e getta.

> Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se per i procedimenti di cottura, riscaldamento o scongelamento si utilizzano contenitori usa e getta in plastica, carta o altro materiale combustibile.

> Le stoviglie in plastica devono essere termoresistenti e sopportare temperature di almeno 110°C.
> Esse infatti potrebbero deformarsi e la plastica potrebbe finire nell'alimento.
> Utilizzare stoviglie in plastica solo con la modalità microonde [≋] e non con le modalità combinate.

– Stoviglie in plastica adatte alle microonde

Presso i rivenditori specializzati sono anche reperibili stoviglie in plastica speciale per microonde.

– Stoviglie in polistirolo

Stoviglie in materiale sintetico come polistirolo possono essere impiegate per riscaldare brevemente le pietanze.

– Sacchetti in plastica per la cottura

Sacchetti di materiale plastico adatti per l'impiego in cucina per riscaldare e cuocere le pietanze possono essere impiegati solo se prima dell'impiego il sacchetto viene bucherellato. Così si impedisce che il sacchetto scoppi all'interno dell'apparecchio. Esistono inoltre speciali sacchetti per la cottura a vapore che non devono essere bucati. Seguire le indicazioni sulla confezione.

– Sacchetti e filo per arrostire

Quando si utilizzano sacchetti e fili per arrostire seguire le indicazioni d'uso del produttore.

> ⚠ Pericolo di incendio!
> Non utilizzare clip metalliche nonché clip di plastica o carta contenenti filo di ferro.

– Stoviglie in melammina

Le stoviglie in melammina non sono adatte. Questo materiale assorbe energia e diventa particolarmente caldo. Al momento dell'acquisto informarsi sul materiale dell'oggetto.

Stoviglie non adatte al funzionamento con le microonde

⚠ Le stoviglie con maniglie e pomelli dei coperchi cavi non sono adatte all'impiego nel forno a microonde. Nelle cavità infatti può giungere umidità e generarsi quindi una forte pressione che rende esplosive le parti cave (eccezione: le cavità sono sufficientemente sfiatate).
Non utilizzare questo tipo di stoviglie per la cottura.

Metallo

Il metallo riflette le microonde e ostacola quindi il procedimento di cottura.

■ Per le modalità combinate con le microonde non utilizzare contenitori in metalli, carta stagnola, posate e stoviglie con decorazioni metalliche.

I residui dei coperchi in alluminio (p.es. vasetti di panna) possono generare scintille.
Non utilizzare vasetti in plastica con coperchi in alluminio non del tutto rimossi.

Eccezioni:

la griglia in dotazione è utile per le modalità senza e con le microonde. Non appoggiare la griglia sulla base del vano cottura, bensì inserirla su un ripiano.

- Stampi in metallo sono adatti per essere usati con modalità combinate con microonde.
- Piatti pronti in vaschette di alluminio possono essere scongelati e riscaldati con le microonde se prima si toglie il coperchio.

Se si utilizzano vaschette in alluminio possono sentirsi scricchiolii e generarsi scintille. Non appoggiare quindi le vaschette sulla griglia, bensì sulla leccarda in vetro.

La vaschetta deve essere almeno a 2 cm dalle pareti del vano cottura. Il foglio non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

Il riscaldamento degli alimenti avviene solo dall'alto. Affinché il calore possa essere distribuito uniformemente nella pietanza si consiglia di versare quest'ultima dalla vaschetta di alluminio in un piatto adatto alle microonde.

– Pezzi di fogli in alluminio
  Per ottenere risultati di scongelamento, riscaldamento oppure cottura uniformi di pezzi di carne irregolari, p.es. pollame, si consiglia di coprirne le parti piane con piccoli pezzi di fogli in alluminio per gli ultimi minuti di cottura.

La distanza tra i fogli in alluminio e il vano cottura deve essere di almeno 2 cm. Il foglio non deve assolutamente toccare le pareti interne del forno.

– Spiedini e ganci di metallo
  Utilizzare questi accessori in metallo se le dimensioni del pezzo di carne sono molto più grandi rispetto all'oggetto in metallo.

Smalti e colori

Alcuni smalti contengono parti in metallo.
In questo caso le stoviglie non sono adatte.

Legno

L'acqua nel legno evapora nel corso del procedimento di cottura. Il legno si asciuga molto e si formano delle crepe. Per questo motivo i recipienti in legno non sono adatti.

Test stoviglie

È possibile verificare se stoviglie in vetro, ceramica o porcellana sono adatte all'uso con le microonde.

■ Sistemare la leccarda in vetro sul ripiano 1 dal basso e appoggiarvi le stoviglie vuote centralmente.

■ Chiudere lo sportello.

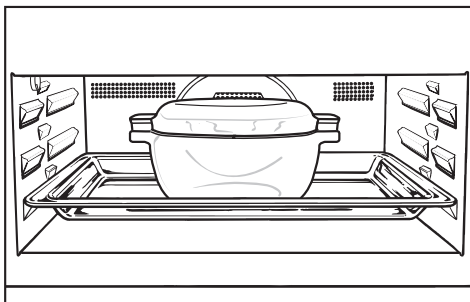
■ Selezionare la modalità microonde [≋].

■ Impostare la massima potenza (1000 W) e una durata di cottura di 30 secondi.

■ Avviare il procedimento.

Se durante il test si avverte un crepitio accompagnato da scintille, spegnere immediatamente l'apparecchio e aprire lo sportello.
Stoviglie che causano questi fenomeni non sono adatte all'uso con le microonde.
In caso di dubbi chiedere al produttore o al fornitore.

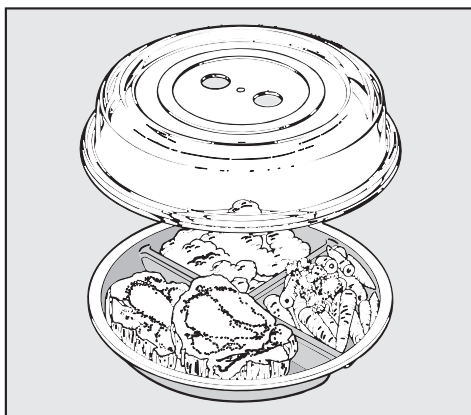
Questo test non consente di verificare tuttavia se le parti cave delle maniglie sono sufficientemente aerate.

Disporre le stoviglie nel vano cottura

- Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.
- Disporre le stoviglie con le pietanze da cuocere sempre al centro della leccarda.

Se si dispone la pietanza direttamente sulla base del vano cottura, il riscaldamento non è sufficiente nè uniforme poiché le microonde non riescono a raggiungere le pietanze.

Copripiatto

Il copripiatto offre i seguenti vantaggi:

- impedisce l'eccessiva evaporazione del liquido, soprattutto se le pietanze vengono riscaldate a lungo,
- accelera il processo di riscaldamento della pietanza.
- impedisce l'essiccarsi della pietanza.
- impedisce che nel vano cottura si depositi dello sporco.

- Si consiglia quindi di coprire sempre gli alimenti con un coperchio di vetro o plastica adatto all'uso con le microonde [≋].

Questi coperchi adatti alle microonde sono reperibili in commercio.

In alternativa è possibile utilizzare della pellicola trasparente adatta alle microonde (la pellicola trasparente standard può deformarsi e legarsi alle pietanze a causa del calore).

Scelta delle stoviglie per la modalità microonde

⚠ Il materiale del copripiatto sopporta temperature di max. 110°C. Con temperature più alte (p.es. con le modalità Grill o Thermovent plus) la plastica può deformarsi e legarsi alle pietanze.
Utilizzare il copripiatto solo con la modalità microonde [≋].

Il copripiatto non deve comunque chiudere ermeticamente il recipiente. Nel caso di un contenitore dal diametro ridotto può accadere che il vapore non riesca a fuoriuscire dai lati del copripiatto. Diventa quindi troppo caldo e può addirittura fondersi.

Nei seguenti casi **non utilizzare** nessun coperchio:

– per riscaldare pietanze impanate,

– se si desidera dorare le pietanze, p.es. toast,

– con la modalità combinata alle microonde.

⚠ Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento si genera pressione che può causare esplosioni.
Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiusi.
Aprire i contenitori prima e togliere il tappo e la tettarella dai biberon.

- Estrarre tutti gli accessori dal vano che non servono per un procedimento di cottura.
- Preriscaldare il forno solo se indicato sulla ricetta.
- Non aprire lo sportello possibilmente nel corso di un procedimento di cottura.
  Se si apre lo sportello mentre è in funzione un procedimento di cottura con modalità senza le microonde, il riscaldamento del vano si spegne automaticamente. Le ventole restano attivate. Il programma senza microonde continua non appena si chiude lo sportello.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o in una tabella di cottura e controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.
- Cuocere con Thermovent plus [symbol]. È possibile cuocere con temperature più basse di 10-30°C rispetto ad altre modalità.
- Per molte pietanze da preparare alla griglia utilizzare la modalità Grill ventilato [symbol]. In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Con l'impostazione di serie "P 1 – 5 0" per la visualizzazione dell'ora il forno è impostato in modo che consumi poca energia elettrica.
- Con l'impostazione di serie "P 7 – 5 0" la luce del vano cottura nel corso di un procedimento si spegne automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento toccando [symbol].

Calore residuo

Per procedimenti di cottura con temperature oltre i 140°C e durate oltre i 30 minuti è possibile ruotare il selettore della temperatura ca. 5 minuti prima del termine del procedimento in posizione ●. Il riscaldamento del vano si disattiva ma il calore residuo presente è sufficiente per portare a termine la cottura.

Modalità a basso consumo energetico

Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando.

Questo lasso di tempo dipende dalle impostazioni selezionate (modalità, temperatura, durata).

L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato (vedi capitolo "Impostazioni - P 1").

Uso semplice

■ Accendere il forno.

■ Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare con l'apposito selettore la modalità desiderata.

Compare la temperatura consigliata:

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

■ Modificare la temperatura con l'apposito selettore se necessario:

la temperatura reale e il controllo della temperatura 🌡↑ compaiono dopo poco tempo:

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – P 2").

Al termine della cottura:

■ ruotare il selettore delle modalità su ●.

■ Estrarre le pietanze dal vano.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

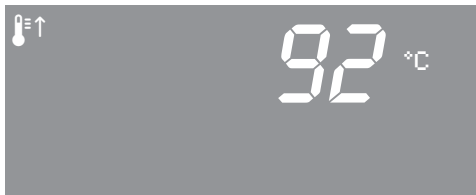
Temperatura consigliata

Quando si seleziona una funzione, sul display del forno appare la temperatura proposta.

	Temperatura proposta	Area temperatura
	– *	– *
	25 °C	25–50 °C
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	200 °C	100–220 °C
	160 °C	100–230 °C
	190 °C	100–230 °C

* Temperatura fissa che non può essere modificata

Modificare la temperatura

Esempio:
sono stati impostati Thermovent plus e 170 °ed è possibile seguire l'aumento della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura dovuta a 155°C.

- Ridurre la temperatura con il rispettivo selettore.

Il triangolo lampeggia sotto il simbolo della temperatura e la temperatura si modifica in scatti di 5°C.

La temperatura dovuta modificata viene salvata. Viene visualizzata la temperatura reale.

Se si desidera passare dalla visualizzazione della temperatura reale a quella della temperatura dovuta, toccare ‣☰.

Controllo della temperatura

La spia della temperatura ⌶↑ è sempre accesa quando il riscaldamento del forno è attivo.

Raggiunta la temperatura impostata

– per la prima volta suona un segnale se questo è attivato (vedi capitolo "Impostazioni - P 2").

– la spia temperatura si spegne ⌶↑,

– si spegne il riscaldamento del vano cottura.

La regolazione della temperatura consente che il riscaldamento del vano e la spia della temperatura si riaccendano se la temperatura del vano scende al di sotto del valore impostato.

Preriscaldare il forno

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di alcune ricette.

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Riscaldare il forno nella modalità Thermovent plus [⅄] per le seguenti preparazioni:

– impasti di pane scuri,

– roastbeef e filetto.

Riscaldamento rapido

Con la modalità Riscaldamento rapido [⌶↑] è possibile ridurre la fase di riscaldamento.

> Per la pizza o per impasti delicati (biscuit o pasticcini) non attivare la funzione "Riscaldamento rapido"[⌶↑] nella fase di preriscaldamento altrimenti la parte superiore si dorerebbe troppo velocemente.

■ Selezionare la modalità "Riscaldamento rapido" [⌶↑].

■ Selezionare la temperatura.

■ Passare alla modalità desiderata dopo che la spia della temperatura ⌶↑ si è spenta per la prima volta.

■ Introdurre gli alimenti nel vano cottura.

Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

I procedimenti di cottura possono essere fatti avviare e terminare automaticamente.

Dopo aver scelto la modalità e la temperatura selezionare una durata di cottura oppure una durata e una fine cottura.

La durata di cottura che può essere impostata per un procedimento è di max. 12 ore.

Avvio e spegnimento automatici sono indicati per preparare arrosti.
Quando si cuociono impasti si consiglia di non posticipare troppo il tempo di cottura. L'impasto si seccherebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

Impostare la durata di cottura

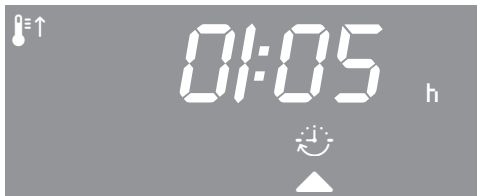
Esempio:
per cuocere una torta occorre 1 ora e 5 minuti.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

- Toccare ‣☰.

- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

- Con il selettore impostare la durata di cottura (*01:05*).
- Premere il tasto OK.

Il tempo di cottura viene salvato e scorre in minuti, mentre l'ultimo minuto in secondi.

Il simbolo ⏲ indica il tempo di cottura.

Impostare durata e fine cottura

Esempio:
l'ora esatta è 11:15 ;
un arrosto che richiede un tempo di cottura di 90 minuti dovrebbe essere pronto per le ore 13:30.

- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Scegliere modalità di cottura e temperatura.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Impostare prima il tempo di cottura:

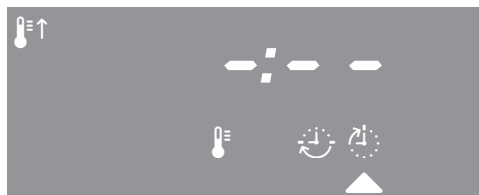
- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

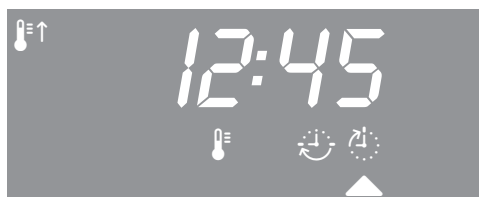
- Con il selettore impostare la durata di cottura (*01:30*).
- Premere il tasto OK.

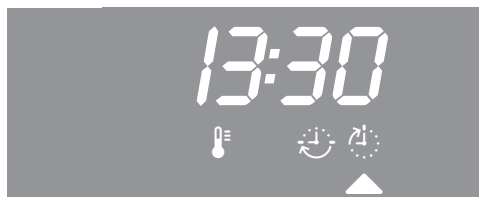
La durata di cottura ⏲ viene salvata e scorre in minuti:

Infine impostare la fine cottura:

- Spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.

Appare -:- -:

- Premere il tasto OK.

A display appare *12:45* (= ora esatta + tempo di cottura = *11:15* + *1:30*):

- Con il selettore impostare la fine durata di cottura (*13:30*).
- Premere il tasto OK.

La fine cottura ⏲ viene salvata:

Vengono disattivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

Non appena viene raggiunto il momento di avvio (*13:30* - *1:30* = *12:00*) si accendono il riscaldamento del vano, la luce e la ventola di raffreddamento.

Al termine della durata di cottura

- appare 0:00,
- lampeggia ⏲,
- si spengono automaticamente il riscaldamento del vano cottura e la luce,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2").

■ Ruotare il selettore delle modalità su ●.

■ Spegnere il forno.

■ Estrarre le pietanze dal vano.

Se le pietanze non sono ancora cotte come le si desidera, prolungare il tempo di cottura reimpostandolo.

Modificare la durata di cottura

■ Toccare ‣≡.

■ Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲

Appare il tempo rimasto.

■ Premere il tasto OK.

■ Modificare la durata di cottura con il rispettivo selettore.

■ Premere il tasto OK.

Il tempo di cottura modificato viene salvato.

Cancellare la durata di cottura

- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

- Portare la durata di cottura con il rispettivo selettore a 00:00.
- Premere il tasto OK.

Vengono cancellati il tempo di cottura ed eventualmente la fine cottura impostata.

- Toccare ‣☰.

Appare la temperatura reale. Il riscaldamento del vano cottura rimane acceso.

Per terminare un procedimento di cottura:

- ruotare il selettore delle modalità su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Ruotando il selettore delle modalità in posizione ● oppure spegnendo il forno, si cancellano le impostazioni relative alla durata e alla fine cottura.

Cancellare la fine cottura

- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

- Portare la fine durata di cottura con il rispettivo selettore a - -:- -.
- Premere il tasto OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

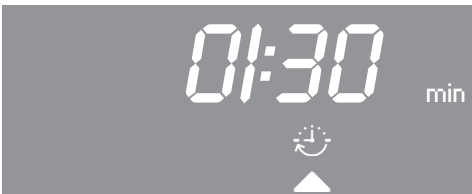
Uso semplice

- Accendere il forno.
- Introdurre gli alimenti nel vano cottura.
- Ruotare il selettore funzioni sulla modalità microonde.

Appare la potenza proposta di 1000 W appare e il triangolo ▲ lampeggia sotto:

Si può scegliere tra:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W und 1000 W.

- Con il selettore immettere la potenza se necessario.
- Premere il tasto OK.

Compare *00:00 min* e il triangolo ▲ lampeggia sotto.

- Con il selettore impostare la durata di cottura (p.es. *01:30* min.).

La durata massima impostabile dipende dalla potenza selezionata.

- Premere il tasto OK.

Compare *1:30 min* e il triangolo ▲ lampeggia sotto Start.

- Premere il tasto OK.

Il procedimento di cottura si avvia. Vengono attivati il magnetron, la luce e la ventola di raffreddamento.

Al termine della durata di cottura

- appare *0:00*,
- lampeggia,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

- Ruotare il selettore delle modalità su ●.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Se le pietanze non sono ancora cotte come le si desidera, prolungare il tempo di cottura reimpostandolo.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

La ventola di raffreddamento si disattiva a tempo.

Modificare la potenza

- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ≋.

Compare la potenza microonde.

- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ≋.

- Modificare la potenza microonde con il rispettivo selettore.
- Premere il tasto OK.
- Toccare ‣☰.

La potenza microonde modificata viene salvata e compare a display.

Per seguire la durata di cottura in corso:

- toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.
- Toccare ‣☰.

Appare il tempo che scorre.

Modificare la durata di cottura

La durata di cottura continua comunque a scorrere a display.

- Modificare la durata di cottura con il rispettivo selettore.
- Premere il tasto OK.

Compare la durata di cottura modificata e il triangolo ▲ lampeggia sotto Start/◇.

- Premere il tasto OK.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

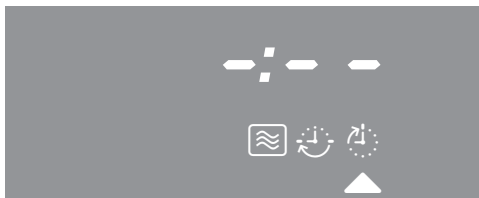
Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

I procedimenti di cottura possono essere fatti avviare e terminare automaticamente.

A tale scopo impostare una fine durata cottura dopo aver selezionato una modalità e la durata.

Impostare la fine durata di cottura

È possibile inoltre impostare la fine della durata di cottura.

- Dapprima impostare la potenza e la durata.
- Al termine dell'impostazione della durata di cottura toccare ‣≡.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ◷.

Appare -:- -:

- Premere il tasto OK.

A display appare la fine della durata di cottura (ora esatta + durata di cottura).

- Con il selettore immettere la fine della durata se necessario.
- Premere il tasto OK.

La fine cottura ◷ viene salvata.

Quando si raggiunge l'ora di avvio, il procedimento di cottura si avvia.

Cancellare la fine cottura

- Toccare ‣≡.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ◷.
- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ◷.

- Ruotare il selettore verso sinistra, finché appare - -:- -.
- Premere il tasto OK.
- Toccare ‣≡.

Compare la durata di cottura e il triangolo ▲ lampeggia sotto Start/◇.

- Premere il tasto OK.

La fine della durata di cottura viene cancellata.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata impostata.

> Con le modalità combinate la modalità microonde viene abbinata a un'altra modalità (p.es. Thermovent plus, Arrostire).
> La durata di cottura si accorcia.

Uso semplice

■ Selezionare la modalità desiderata.

Il forno propone una potenza di 300 W e il triangolo ▲ lampeggia sotto :

> Si può scegliere tra:
> 80 W, 150 W e 300 W.

■ Con il selettore immettere la potenza se necessario.

■ Premere il tasto OK.

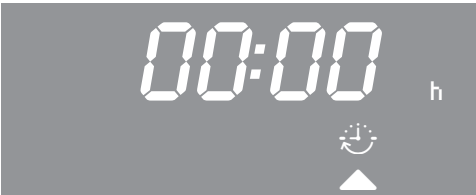
Compare la temperatura proposta e il triangolo ▲ lampeggia sotto :

Le seguenti proposte e aree di temperatura sono valide per la rispettiva modalità:

	Temperatura consigliata	**Area temperatura**
	160 °C	30–220 °C
	160 °C	100–200 °C

■ Con il selettore immettere la temperatura entro la relativa area, se necessario.

■ Premere il tasto OK.

Compare *00:00 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto .

È possibile immettere una durata di cottura di max. 2 ore.

- Con il selettore impostare la durata di cottura (p.es. *01:45 h*).
- Premere il tasto OK.

Compare *1:45 h* e il triangolo ▲ lampeggia sotto Start/⟐.

- Premere il tasto OK.

Il procedimento di cottura si avvia. Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura, l'illuminazione e la ventola di raffreddamento.

È possibile seguire l'aumento della temperatura.
Quando per la prima volta viene raggiunta la temperatura impostata suona un segnale se è attivato (vedi capitolo "Impostazioni – P 2").

Compare il tempo residuo.

Al termine della durata di cottura

- appare *0:00*,
- lampeggia ⏲,
- si spegne automaticamente il riscaldamento del vano cottura,
- la ventola di raffreddamento rimane in funzione,
- si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - *P 2*").

- Ruotare il selettore delle modalità su ●.
- Spegnere il forno.
- Estrarre le pietanze dal vano.

Se le pietanze non sono ancora cotte come le si desidera, prolungare il tempo di cottura reimpostandolo.

Ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Non appena il vano si raffredda, la ventola si spegne automaticamente.

Modificare la durata di cottura

- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.

Appare il tempo rimasto.

- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ⏲.

- Modificare la durata di cottura con il rispettivo selettore.
- Premere il tasto OK.
- Toccare ‣☰.

Compare la durata di cottura modificata e il triangolo ▲ lampeggia sotto Start/◇.

- Premere il tasto OK.

Il procedimento di cottura si avvia con la durata modificata.

Modificare potenza e temperatura

Modificare la potenza

- Toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ≋.

Compare la potenza.

- Premere il tasto OK.

Il triangolo ▲ lampeggia sotto ≋.

- Modificare la potenza con il selettore.
- Premere il tasto OK.
- Toccare ‣☰.

Compare la potenza modificata.

Per seguire la durata di cottura in corso:

- toccare ‣☰.
- Se necessario spostare il triangolo ▲ con il selettore finché si accende sotto ⏲.
- Toccare ‣☰.

Appare il tempo che scorre.

Modificare la temperatura

- Modificare la temperatura con l'apposito selettore se necessario (v. capitolo "Uso: modalità senza microonde - Modificare la temperatura").

Far avviare e terminare automaticamente procedimenti di cottura

È possibile attivare e disattivare automaticamente il procedimento di cottura (v. capitolo "Uso: modalità microonde ≋ – Attivare e disattivare automaticamente i procedimenti di cottura").

Toccando il tasto MW-Quick ◈, si avvia il forno a microonde con potenza e durata di cottura determinate, p.es. per riscaldare dei liquidi.

Sono preimpostate la potenza max. di 1000 W e una durata di cottura di 1 minuto.

È possibile modificare la potenza delle microonde e la durata di cottura. La durata di cottura max. impostabile dipende dalla potenza selezionata (v. capitolo "Impostazioni – P 9").

Questa funzione può essere utilizzata se non è in corso alcun procedimento di cottura e se il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Toccare ◈, finché si avvia il procedimento di cottura.
Toccando più volte il tasto sensore è possibile aumentare la durata di cottura a scatti.

Sul display si visualizza il tempo residuo che scorre.

È possibile interrompere in qualsiasi momento il procedimento di cottura toccando il tasto On/Off ⓘ.

Al termine della cottura

– si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2"),

– il forno si spegne automaticamente.

Toccando il tasto Popcorn il forno a microonde si avvia con potenza e durata di cottura preimpostate.

Sono infatti previste una potenza di 850 W e una durata di cottura di 3 minuti. Questo corrisponde alle indicazioni della maggior parte dei produttori per preparare i popcorn al microonde.

È possibile modificare la durata di cottura e impostare max. 4 minuti. La potenza non può invece essere modificata (v. capitolo "Impostazioni – P 10").

Questa funzione può essere utilizzata se non è in corso alcun procedimento di cottura e se il selettore delle modalità è in posizione ●.

■ Toccare , finché il procedimento di cottura si avvia.

Sul display si visualizza il tempo residuo che scorre.

È possibile interrompere in qualsiasi momento il procedimento di cottura toccando il tasto On/Off ⏀.

Non lasciare il forno incustodito nel corso del procedimento di cottura e attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Al termine della cottura

– si avverte un segnale acustico se è attivo (vedi "Impostazioni - P 2"),

– il forno si spegne automaticamente.

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.
Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

Modalità

Thermovent plus

Per cuocere pasticcini, pasta sfoglia, pasta per bigné.

Microonde + Thermovent plus

Per cuocere impasti che richiedono più tempo come impasti al lievito, alla ricotta ecc.

Il tempo di cottura si riduce.

Nel corso della cottura attivare una potenza microonde di max. 150 W.

Stampo per dolci

La scelta dello stampo dipende dalla modalità e dalla preparazione.

- Thermovent plus :
  è adatto ogni stampo in materiale termoresistente. Possono essere usati anche stampi chiari, lucidi e sottili ma non sono consigliati.
- Microonde + Thermovent plus :
  utilizzare solo stampi specifici per le microonde, resistenti alle alte temperature (v. capitolo "Scelta delle stoviglie per le microonde"), come p.es. stampo in vetro o ceramica resistente alle alte temperature, poiché le microonde penetrano questi materiali. Gli stampi in metallo riflettono invece le microonde che poi raggiungono le torte solo dall'alto. Considerare un prolungamento del tempo ed è possibile inoltre che si generino scintille. Sistemare quindi lo stampo sulla leccarda in vetro in modo che lo stampo non tocchi le pareti del forno. Se comunque dovessero generarsi scintille, è meglio non usare lo stampo con funzioni che prevedono l'uso delle microonde.

Carta da forno

Usare sempre carta da forno per cuocere patatine fritte, crocchette o alimenti simili.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

Generalmente selezionare la temperatura più bassa.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Tempo di cottura

Al termine del tempo più breve tra quelli indicati controllare se la pietanza è cotta.
Infilare uno stuzzicadenti nell'impasto. Se allo stuzzicadenti non rimane attaccato impasto umido, la pietanza è cotta.

Livello

- **Thermovent plus**

– Dolci nello stampo: livello 1 dal basso

– Dolci piani (p.es. biscottini): livello 2 dal basso

– Cuocere su due livelli contemporaneamente (in base all'altezza del dolce):
livelli 1+3 dal basso o
livelli 2+3 dal basso

- **Microonde + Thermovent plus**

Introdurre la leccarda al primo livello dal basso e appoggiarvi lo stampo.

Suggerimenti

– Programmare una durata di cottura. E' consigliabile non posticipare troppo l'avvio. L'impasto si seccherebbe e il lievito non sortirebbe alcun effetto.

– Sistemare le torte negli stampi a cassetta o lunghi trasversalmente nel vano cottura affinché il calore si distribuisca in modo ottimale nello stampo e si ottengano risultati di cottura uniformi.

Tabella per dolci e altre pietanze

La funzione consigliata è indicata in grassetto.

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano di cottura è preriscaldato i tempi si riducono di circa 10 minuti. Attenersi alla potenza, ai tempi, ai livelli di introduzione e alle temperature indicati. Si tenga conto anche dei diversi stampi, delle quantità di pasta e delle abitudini di cottura.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

Dolci / Prodotti da forno					
	[°C]	[min]	[W]	[°C]	[min]
Impasto di base per dolci					
Torta Margherita	140–160	60–80	–	–	–
Ciambellone	**150–170**	**65–80**	80	160	60–70
Muffin 1)	**150–170**	**25–35**	–	–	–
Torta marmorizzata (stampo)	**150–170**	**60–70**	–	–	–
Torta alla frutta meringata o con composto liquido (leccarda in vetro) 1)	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Torta alla frutta (leccarda in vetro) 1)	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Torta di frutta (stampo)	**150–170**	**55–65**	80	160	45–60
Base per torta	**150–170**	**30–35**	–	–	–
Pasticcini (biscottini)	**150–170**	**15–30**	–	–	–
Impasto lavorato					
Base per torta	150–170	30–38	–	–	–
Torta alla frutta con granella (leccarda in vetro) 1)	**150–170**	**40–50**	–	–	–
Pasticcini (biscottini) 1)	**150–170**	**20–30**	–	–	–
Torta alla ricotta	150–170	75–85	–	–	–
Torta di mele, ricoperta	150–170	65–75	–	–	–
Torta di albicocche con glassa (stampo)	150–170	60–70	–	–	–

Dolci / Prodotti da forno	Thermovent plus		Microonde + Thermovent plus		
	Temperatura [°C]	Tempo di cottura [min]	Potenza microonde [W]	Temperatura [°C]	Tempo di cottura [min]
Pan di Spagna					
Torta	150–170	30–35	–	–	–
Base per torta (2 uova)	150–170	25–30	–	–	–
Roulade [1)]	150–170	20–25	–	–	–
Impasto al lievito / Impasto ricotta e olio					
Torta alla frutta con granella (leccarda in vetro) [1)]	**150–170**	**35–45**	–	–	–
Torta alla frutta (leccarda in vetro) [1)]	150–170	40–50	**150**	**170**	**35–45**
Guglhupf	**140–160**	**55–65**	–	–	–
Stolle (dolce tipico tedesco)	**150–170**	**55–75**	–	–	–
Pane bianco	**160–180**	**40–50**	–	–	–
Pane nero	**150–170**	**110–130**	–	–	–
Pizza (leccarda in vetro) [1)]	170–190	40–50	80	180	30–40
Tortino alle cipolle (leccarda in vetro) [1)]	150–170	35–40	–	–	–
Saccottini di mele [1)]	**150–170**	**25–35**	–	–	–
Pasta per bignè [1)]	**160–180**	**30–40**			
Pasta sfoglia [1)]	**170–190**	**25–35**	–	–	–
Meringhe, amaretti [1)]	**120–140**	**35–45**			
Pizza surgelata (griglia) [1) 2)]	**200**	**12–16**	–	–	–

Thermovent plus / Microonde + Thermovent plus

Temperatura / Tempo di cottura / Potenza microonde con modalità combinate

Usare generalmente il livello 1 dal basso.

1) Utilizzare il livello 2 dal basso.

2) Preriscaldare il vano cottura.

Modalità

Thermovent plus [icon] / Arrostire [icon]

Per arrostire carne, pesce e pollame con superficie croccante.

Microonde + Thermovent plus [icon] / Microonde + Arrostire [icon]

La durata del programma si riduce.

Per tutta la durata del procedimento di cottura impostare la seguente potenza delle microonde:

– per carne e pesce: max. 300 W,

– per pollame: 150 W

Queste modalità **non sono adatte** per arrostire roastbeef o filetto. La carne risulterebbe cotta internamente prima che si formi la crosta desiderata.

Stoviglie

Scegliendo una funzione di cottura è opportuno tenere in considerazione il materiale delle stoviglie:

– Thermovent plus [icon] / Arrostire [icon]: casseruola, pentola, pirofile in vetro resistenti alle alte temperature.

> Le stoviglie devono essere dotate di maniglie termoresistenti.

– Microonde + Thermovent plus [icon] / Microonde + Arrostire [icon]: utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde, resistenti alle alte temperature senza coperchio metallico (v. cap. "Scelta delle stoviglie per la modalità microonde").

Arrostire in stoviglie chiuse

Si consiglia di arrostire le pietanze in recipienti di cottura chiusi, p.es. nella casseruola. la carne rimane succosa all'interno, il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia. Rimane abbastanza liquido per preparare una salsa.

- Insaporire la carne e metterla nel recipiente di cottura. Ricoprire con fiocchetti di burro o margarina o irrorare con olio. Per arrosti di grandi dimensioni (2–-3 kg) e pollame grasso aggiungere ca. 1/8 di litro di acqua.
- Se si utilizzano sacchetti o fili per arrostire attenersi alle indicazioni poste sulla confezione.

Arrostire sulla griglia

La carne magra può essere spalmata con grasso, coperta con fette di pancetta o lardellata.

Non aggiungere troppo liquido durante la cottura. Si comprometterebbe la doratura della carne.

Indicazioni relative alla tabella di cottura

Temperatura

In generale scegliere la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

In caso di pezzi di carne che pesano meno di 3 kg selezionare una temperatura di circa 10°C inferiore rispetto a quella indicata nella tabella.
Il processo di arrostitura dura un po' di più ma la carne di cuoce uniformemente e la crosta non diventa troppo spessa.

Per arrostire sulla griglia selezionare una temperatura di circa 20°C inferiore rispetto allo stesso processo nel recipiente di cottura chiuso.

Preriscaldamento

Il preriscaldamento di norma non è necessario a eccezione che per preparare roastbeef e filetto.

Durata arrostitura

La durata dell'arrostitura può essere ottenuta moltiplicando, a seconda del tipo di carne, l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo per ogni cm di altezza [min/cm]:

manzo/selvaggina: . . . . . 15–18 min/cm

maiale/vitello/agnello: . . . 12–15 min/cm

roastbeef/filetto: . . . . 12–15 min/cm

La durata di cottura si prolunga di circa 20 minuti/kg se si utilizza carne congelata. È possibile arrostire carne surgelata di max. 1,5 kg senza prima scongelarla.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Livello

- Thermovent plus / Arrostire :
  griglia con pietanza al livello 1 dal basso
- Microonde + Thermovent plus / Microonde + Arrostire :
  griglia o leccarda in vetro con pietanze al livello 1 dal basso

Suggerimenti

Doratura
Al termine della cottura inizia la doratura dell'arrosto. Si ottiene una doratura migliore se a metà cottura si toglie il coperchio.

Riposo
Al termine del processo di cottura estrarre la pietanza dal vano, avvolgerla in carta stagnola e lasciarla riposare per ca. 10 minuti. Quando si taglia la carne fuoriesce meno liquido.

Arrostire pollame
La pelle del pollame diventa croccante se circa 10 minuti prima della fine cottura viene spennellata con acqua leggermente salata.

Tabella per arrostire

Carne/pesce	[°C] [1] [2]	[min]
Arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–120
Filetto di manzo/roastbeef, [3] [4], ca. 1 kg	190–210	40–60
Arrosto di selvaggina (coscia), ca. 1 kg	180–200	100–120
Arrosto di selvaggina (sella), ca. 1 kg	180–200	70–100
Arrosto di maiale (noce, coscia, capocollo, ca. 1 kg)	170–190	110–130
Carrè di maiale, ca. 1 kg	170–190	70–80
Polpettone, [4], ca. 1 kg	160–180	65–75
Arrosto di vitello, ca. 1 kg	170–190	80–100
Coscia d'agnello, ca. 2 kg	170–190	110–130
Sella d'agnello, [3], ca. 2 kg	170–190	60–80
Pollame, ca. 1 kg	170–190	55–65
Pollame, ca. 4 kg	170–190	200–220
Pesce intero, ca. 1,5 kg	160–180	45–55

Se non diversamente indicato i tempi valgono per il forno non preriscaldato.

Si consiglia di selezionare la temperatura più bassa controllando gli alimenti appena trascorso il tempo più breve indicato.

Attenersi alla potenza, ai tempi, ai livelli di introduzione e alle temperature indicati. Si tenga anche conto delle diverse stoviglie, dei tagli della carne e delle abitudini di cottura.

/		
[W]	[°C]	[min]
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
150	180	90–100
150	180	60–70
300	180	35–45
150	180	70–80
150	180	90–110
–	–	–
150	180	45–55
150	160	120–150
150	170	35–45

Thermovent plus / Arrostire / Microonde + Thermovent plus / Microonde + Arrostire

Temperatura / Tempo di cottura / Potenza microonde con modalità combinate

Usare generalmente il livello 1 dal basso.

1) Arrostire in un recipiente di cottura chiuso.
Per arrostire sulla griglia o nella leccarda in vetro selezionare una temperatura di 20°C inferiore rispetto alla cottura in un recipiente di cottura chiuso.

2) Non impostare la temperatura per arrostire più alta rispetto a quanto indicato. La carne diventerebbe scura ma non si cuocerebbe.

3) Non coprire la pietanza.

4) Preriscaldare il vano cottura. Non utilizzare la modalità Riscaldamento rapido .

⚠ Pericolo di ustioni.
Se si griglia con lo sportello del forno aperto, l'aria del vano particolarmente calda non viene più convogliata automaticamente alla ventola di raffreddamento e raffreddata. Gli elementi di comando diventano caldi.
Chiudere quindi lo sportello quando si griglia.

Modalità

Grill

Per grigliare pietanze piane, come p.es. cotoletta, bistecca, polpette o toast.

Grill ventilato

Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. rotoli di carne, pollame.

La resistenza Calore superiore/inferiore e la ventola si attivano alternandosi.

Stoviglie

- Grigliare di norma sulla griglia.
- Prima di grigliare, spennellare con olio la griglia e disporvi le pietanze. Le fette dovrebbero essere del medesimo spessore per evitare differenze troppo accentuate nel tempo di cottura.

Indicazioni relative alla tabella per grigliare

Temperatura

– Grill :
si griglia con una temperatura fissa, vale a dire la temperatura viene indicata automaticamente dal forno e non è possibile impostare la temperatura.

– Grill ventilato :
selezionare di norma la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.
Per pietanze piane si consiglia iun'impostazione della temperatura di 220 °C, per pietanze di diametro maggiore di 180–200 °C.

Preriscaldamento

Per grigliare occorre preriscaldare il forno.
Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

> Nel corso di questo tempo non attivare mai le microonde.

Livello

- Grill :
  a seconda delle dimensioni delle pietanze utilizzare il livello 2 o 3 dal basso.
- Grill ventilato :
  a seconda delle dimensioni delle pietanze utilizzare il livello 1 o 2 dal basso.

Durata cottura grill

- Fette piane di carne e pesce: per singolo lato ca. 6-8 minuti.
  Accertarsi che le fette siano dello stesso spessore affinché i tempi di cottura non siano troppo differenti l'uno dall'altro.
- Pezzi da grigliare più alti: per singolo lato ca. 7-9 minuti
- Rotolo: ca. 10 min./cm di diametro

Controllo della cottura

Per controllare la cottura della carne, premere con un cucchiaio:

poco cotta:	quando la carne è ancora molto elastica, internamente è ancora rossa.
media cottura:	quando la carne non rilascia tanto liquido, internamente è rosata.
ben cotta:	quando la carne non rilascia liquido è ben cotta.

Verificare al termine della durata più breve se la pietanza è cotta.

Consiglio

Se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza a un livello più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Preparare le pietanze

Risciacquare la carne rapidamente sotto acqua fredda, corrente e asciugarla. Non salare le fette di carne prima di grigliarle altrimenti fuoriesce liquido.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce e le fette di pesce e salarli. Eventualmente spremere un po' di succo di limone.

Grill

- Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti a sportello chiuso.

Nel corso di questo tempo non attivare mai le microonde.

- Sistemare sulla griglia le pietanze da cuocere.
- Selezionare la modalità e la temperatura (solo con la modalità Grill ventilato).

⚠ Pericolo di ustioni.
Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano cottura.

- Infornare le pietanze al livello indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Voltare la pietanza a metà cottura.

Tabella per grigliare

> Preriscaldare la resistenza Calore superiore/grill per ca. 5 minuti. Nel corso di questo tempo non attivare mai le microonde.

La funzione consigliata è indicata in grassetto.
Controllare la cottura al termine del tempo più breve.
Attenersi alla potenza, ai tempi, ai livelli di introduzione e alle temperature indicati.
Si tenga anche conto dei diversi tagli di carne e delle abitudini di cottura.

Pietanze al grill	dal basso	[min][1]	[°C]	[min][1]
Pietanze piatte				
Bistecca di manzo	2/3 [2]	**18–22**	200	10–16
Spiedino	2	–	200	15–20
Spiedini di pollame	2	–	200	15–20
Bistecca	2/3 [2]	–	200	14–18
Polpette	2/3 [2]	**20–25**	200	20–25
Salsiccia	2/3 [2]	**15–20**	–	–
Filetti di pesce	2/3 [2]	**15–20**	–	–
Trote	2/3 [2]	–	200	20–25
Dorare toast	2/3 [2]	**2–4**	–	–
Toast Hawaii	2	**5–9**	–	–
pezzettoni	2/3 [2]	**10–12**	200	6–8
Pesche	2	**4–8**	200	7–10
Pietanze da grigliare con diametro più grande				
Pollo ca. 1 kg	1/2 [3]	**50–60**	**180–200**	**45–55**
Rotolo, ∅ 10 cm, (ca. 1,5 kg)	1	80–100	180–200	80–100
Stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	**180–200**	**100–120**

Livello / Grill / Grill ventilato / Temperatura / Durata cottura grill

1) Voltare la pietanza a metà cottura.

2) Selezionare il livello a seconda delle dimensioni della pietanza da grigliare.

3) Utilizzare il livello 2 dal basso con la modalità Grill ventilato.

	Modalità	/	Adatto a:
Scongelare		80 W	alimenti molto delicati: panna, burro, torta alla panna e alla crema di burro, formaggio
		150 W	tutti gli altri alimenti
Riscaldare		450 W	pappa per neonati e bambini
		600 W	alimenti diversi; piatti pronti surgelati che non devono essere dorati
		850 W	
		1000 W	bevande
Cuocere		850 W Inizio cottura	sformati; cottura ad es. di riso al latte, semolino; alimenti surgelati che non devono essere dorati
		450 W Continuare la cottura	
		150 W Ammollare	
	Selezionare una funzione combinata alle microonde per ridurre il tempo di cottura e dorare la pietanza:		
		300 W + 160–180 °C	Iniziare ad arrostire ad alte temperature e continuare ad arrostire a temperature più basse
		300 W + 150-170 °C	Piatti pronti da gratinare e dorare, ad es. gratin ecc.

Microonde / Microonde + Arrostire / Microonde + Thermovent plus / Temperatura

Il tempo necessario dipende dalle caratteristiche, dalla quantità e dalla temperatura di partenza degli alimenti. Alimenti appena tolti dal frigorifero richiedono tempi più lunghi rispetto ad alimenti a temperatura ambiente. Per i tempi consultare le tabelle riportate alle pagine seguenti.

Prima di scongelare, riscaldare, cuocere

- Disporre gli alimenti surgelati / da cuocere in un recipiente adatto all'uso con le microonde e coprirlo.
- Disporre le stoviglie al centro della leccarda in vetro al primo livello dal basso.

Con funzioni combinate

Usare solo stoviglie adatte all'uso con le microonde e termoresistenti.

Cuocere in regola senza coperchio. Cuocere con la modalità Microonde + Arrostire [≈◻] sempre senza coperchio altrimenti le pietanze non si dorano.

- Introdurre la leccarda di vetro al secondo livello dal basso.

Sistemare i piatti pronti nelle vaschette in alluminio direttamente sulla leccarda in vetro.

Durante lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

- Voltare, dividere o mescolare le pietanze più volte. Mescolare gli alimenti dal bordo esterno verso il centro, dato che all'esterno si riscaldano più velocemente.

Dopo lo scongelamento, il riscaldamento, la cottura

Si definiscono tempi di compensazione i tempi di riposo, durante i quali il calore si distribuisce uniformemente nella pietanza. Lasciare gli alimenti per alcuni minuti a temperatura ambiente affinché la temperatura possa distribuirsi uniformemente nella pietanza.

⚠ Pericolo di ustione! Dopo averla riscaldata, mescolare oppure agitare bene la pappa e poi assaggiarla per evitare che il bambino si scotti.

⚠ Pericolo di ustione! Quando si scaldano le pietanze il calore viene generato direttamente nelle pietanze. Le stoviglie rimangono in questo modo più fredde (eccezione: grès resistente al forno).
Esso si riscalda solo mediante la trasmissione di calore delle pietanze.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono le stoviglie.

Accertarsi che le pietanze si riscaldino e cuociano sempre a sufficienza.

In caso di dubbio allungare eventualmente il tempo di cottura.
Soprattutto alimenti facilmente deperibili come pesce, pollame o carne macinata devono essere cotti a sufficienza.

Indicazioni per riscaldare alimenti

⚠ Pericolo di ustione! Gli alimenti per bambini non devono diventare troppo caldi.
Riscaldare questo tipo di alimenti solo per 30-60 secondi a 450 Watt.

Nei contenitori o nelle bottiglie chiusi nel corso del riscaldamento può generarsi pressione che può causare esplosioni. Non riscaldare mai pietanze o liquidi in contenitori o bottiglie chiuse.
Dapprima aprire i contenitori e rimuovere per esempio tappo e tettarella dai biberon.

L'asta di bollitura consente una bollitura uniforme del liquido e quindi la formazione corretta di bolle di vapore.
Quando si riscaldano liquidi introdurre sempre l'asta di bollitura nel recipiente.

Le uova potrebbero scoppiare. Non riscaldare uova sode usando le microonde, anche se sono senza guscio.

Indicazioni per la cottura

Se si riscaldano pietanze con pelle o buccia come pomodori, würstel, patate lesse, melanzane, possono scoppiare.
Bucherellare gli alimenti più volte oppure inciderli affinché il vapore possa fuoriuscire.

Se si riscaldano le uova col guscio scoppiano, anche dopo averle estratte dal vano cottura.
Cuocere le uova col guscio solo in stoviglie specifiche con la modalità microonde [≋].

Se si riscaldano le uova senza guscio è possibile che al termine della cottura il tuorlo fuoriesca a pressione elevata.
Bucherellare la pelle del tuorlo più volte prima della cottura.

Applicazione	Note & Consigli
Scongelare grandi quantità di alimenti, ad es. 2 kg di pesce	La leccarda di vetro può essere usata come contenitore per scongelare; introdurla al primo ripiano dal basso.
Riscaldare alimenti	Utilizzare sempre un coperchio a eccezione di quando si riscaldano pietanze impanate.
Cuocere verdura	Aggiungere un po' d'acqua alla verdura conservata da un po' di tempo. Il tempo di cottura della verdura dipende dalla consistenza. La verdura fresca contiene più acqua e cuoce quindi più rapidamente.
Cuocere piatti pronti surgelati	È possibile scongelare e riscaldare o cuocere pietanze pronte surgelate. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.

Tabelle per scongelare, riscaldare e cuocere le pietanze

Per le seguenti tabelle:

– attenersi alla potenza, ai tempi e ai tempi di compensazione indicati. Si tenga inoltre conto anche delle caratteristiche, della quantità e della temperatura base degli alimenti.

– Generalmente selezionare il tempo medio.

– Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.

Tabella per lo scongelamento di alimenti

	Quantità	≋ 150 W ⏲ [min]	≋ 80 W ⏲ [min]	Tempo di compensazione [min][1]
Latticini				
Panna	250 ml	–	13–17	10–15
burro	250 g	–	8–10	5–10
Fette di formaggio	250 g	–	6–8	10–15
Poco latte	500 ml	14–16	–	10–15
Ricotta	250 g	10–12	–	10–15
Dolci / Pane				
Torta Margherita	1 pezzo ca. 100 g	1–2	–	5–10
Torta Margherita	300 g	4–6	–	5–10
Torta alla frutta	3 pezzi ca. 300 g	6–8	–	10–15
Torta al burro	3 pezzi ca. 300 g	5–7	–	5–10
Torta alla panna / alla crema	1 pezzo ca. 100 g	–	1,5	5–10
Prodotti con impasto al lievito o pasta sfoglia	3 pezzi ca. 300 g	–	4–4,5	5–10
	4 pz.	6–8	–	5–10
Frutta				
Fragole, lamponi	250 g	7–8	–	5–10
Ribes	250 g	8–9	–	5–10
Prugne	500 g	12–16	–	5–10
Carne				
Macinata di manzo	500 g	16–18	–	5–10
Pollo	1.000 g	34–36	–	10–15
verdure				
Piselli	250 g	8–12	–	5–10
Asparagi	250 g	8–12	–	10–15
Fagioli/Fagiolini	500 g	13–18	–	10–15
Cavolo rosso	500 g	15–20	–	10–15
Spinaci	300 g	12–14	–	10–15

≋ Potenza microonde / ⏲ Tempo di scongelamento

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.
Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Tabella per il riscaldamento di alimenti

Bevande [2)]	[≋]			
	Quantità	**1000 W** ⏲ [min]	**450 W** ⏲ [min]	**Tempo di compensazione** [min][1)]
Caffè, temperatura di consumo 60 –65°C	1 tazza (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Latte, temperatura di consumo 60 – 65°C	1 tazza (200 ml)	1–1:50 [3)]	–	–
Bollire acqua	1 tazza (125 ml)	1–1:50	–	–
Biberon (latte)	ca. 200 ml	–	0:50–1 [3)]	1
Vin brulè, temperatura di consumo 60 – 65°C	1 bicchiere (200 ml)	0:50–1:10	–	–
Alimenti [3)]	[≋]			
	Quantità	**600 W** ⏲ [min]	**450 W** ⏲ [min]	**Tempo di compensazione** [min][1)]
Pappa per neonati (temperatura ambiente)	1 bicchiere (200 g)	–	0:30–1	1
Cotoletta, arrostita	200 g	3–5	–	2
Filetto di pesce, arrostito	200 g	3–4	–	2
Arrosto con salsa	200 g	3–5	–	1
Contorni	250 g	3–5	–	1
verdure	250 g	4–5	–	1
Salsa arrosto	250 ml	4–5	–	1
Minestre / Piatti unici	250 ml	4–5	–	1
Minestre / Piatti unici	500 ml	7–8	–	1

[≋] Potenza microonde / ⏲ Tempo di riscaldamento

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.
   Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

2) Introdurre l'asta di bollitura nel recipiente.

3) I tempi sono calcolati per una temperatura base degli alimenti di ca. 5 °C.

   Per alimenti che non vengono conservati nel frigorifero si presume una temperatura ambiente di ca. 20 °C.

   Ad eccezione di pappa per neonati o bimbi e salse delicate gli alimenti devono essere riscaldati a 70 - 75 °C.

Tabella per la cottura di alimenti

	Quantità	850 W ⏲ [min]	+	450 W ⏲ [min]	Tempo di compensazione[1)] [min]
Carne					
Polpettine in salsa (400 g di carne)		10–12			2–3
Spezzatino di vitello (750 g di carne)		16	+	15	2–3
Pollame					
Pollo in salsa alla senape	ca. 800 g	4	+	12	2–3
Bocconcini di pollo in salsa al curry	ca. 900 g	5	+	12	2–3
Risotto al pollo	ca. 1,6 kg	10	+	15	3–5
Pesce					
Filetto di pesce in salsa	ca. 900 g	8–10			2–3
Pesce al curry	ca. 1,5 kg	5	+	12	3–5
Verdura fresca					
Carote	300 g	2	+	6	2
Rosette di cavolfiore	500 g	6	+	10	2
Piselli	450 g	5	+	10	2
Peperoni a listarelle	500 g	5	+	10	2
Cavolo rapa julienne	500 g	3	+	8	2
Cavoletti di Bruxelles	300 g	3	+	9	2
Asparagi	500 g	5	+	8	2
Rosette d broccoli	300 g	4	+	4	2
Porri	500 g	5	+	8	2
Fagiolini verdi	500 g	4	+	12	2
Verdura surgelata					
Piselli, verdura mista	450 g	5	+	11	2
Spinaci	450 g	5	+	7	2
Cavoletti di Bruxelles	300 g	4	+	6	2
Broccoli	300 g	3	+	6	2
Porri	450 g	4	+	8	2
Dessert					
Sformato di ricotta (500 g di ricotta)		10–12		–	–
Gelatina di frutti (500 ml di succo o 500 g di frutta)		6–8		–	–

Potenza microonde / ⏲ Tempo di cottura

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.
Nel corso di questo tempo la temperatura si distribuisce uniformemente negli alimenti.

Modalità

- **Scongelare** [symbol]

Per scongelare gli alimenti delicatamente l'aria a temperatura ambiente all'interno del vano cottura viene messa in circolo dalla ventola.

⚠ Pericolo di salmonellosi.
Quando si scongela il pollame è richiesta particolare igiene. Non riutilizzare il liquido derivante dallo scongelamento.

Suggerimenti

- Introdurre i surgelati senza confezione sulla leccarda o in una fondina.
- Appoggiare pollame di piccole dimensioni su un piattino capovolto appoggiato a sua volta sulla leccarda. In questo modo le pietanze non rimangono immerse nel liquido di scongelamento.
- Per la cottura carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
  È sufficiente che gli alimenti abbiano inziato a scongelarsi. La superficie è sufficientemente morbida per assorbire le spezie.
- A seconda delle dimensioni delle pietanze surgelate utilizzare il livello 1 o 2 dal basso.

Tempi per iniziare a scongelare o scongelare le pietanze

I tempi dipendono dal tipo e dal peso del surgelato:

Pietanza surgelata	Peso [g]	Tempo [min]
Galletto	800	90–120
Carne	500	60–90
	1 000	90–120
Salsiccia	500	30–50
Pesce	1 000	60–90
Fragole	300	30–40
Torta al burro	500	20–30
Pane	500	30–50

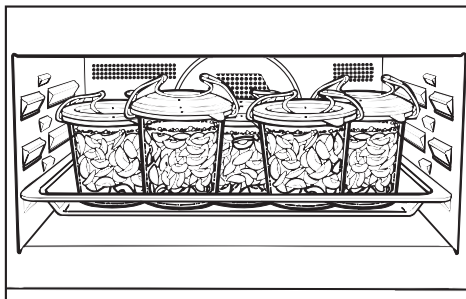
Contenitori

⚠ Pericolo di ustioni!
Nei barattoli chiusi, nel corso della fase di riscaldamento, si genera sovrappressione che potrebbe farli scoppiare.
Non utilizzare il forno per la preparazione e il riscaldamento di alimenti in barattoli o vasi.

Utilizzare solo vasi speciali reperibili in commercio:
– Thermovent plus [⅄]: Vasetti per conserve, vasi con chiusura a vite.
– Microonde [≋]: vasetti adatti per l'impiego con le microonde che si chiudono con ganci o con nastro adesivo trasparente adatti per le microonde.

Non utilizzare ganci di metallo perché possono generare scintille.

Preparativi

Le indicazioni valgono per 5 vasi con contenuto max. di 0,5 l .

- Preparare i vasetti. Riempirli fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Introdurre la leccarda al primo livello dal basso e disporvi i vasetti.

– Conservazione con Thermovent plus [icon]

- Selezionare Thermovent plus [icon] e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste nei vasi salgono uniformemente.

> Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

Frutta/cetrioli

- Spegnere il forno non appena nei vasi si vedono le bollicine. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdure

- Ridurre la temperatura a 100 °C finché nei vasi si vedono le bollicine.

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	60–90
Piselli, fagiolini	90–120

- Spegnere il forno dopo il tempo di conservazione. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

– Conservazione con le microonde [icon]

- Selezionare microonde [icon] e una potenza di 850 W.
- Attendere finché si formano le bollicine, vale a dire finché le bollicine sono uniformi nei vasetti.
  Questo procedimento dura ca. 3 minuti per ogni singolo vasetto. Per 5 vasetti la durata è quindi di ca. 15 minuti.

> Ridurre la temperatura per tempo per impedire che le conserve trabocchino.

Frutta/cetrioli

- Spegnere il forno non appena nei vasi si vedono le bollicine. Lasciare poi i vasi per altri 25-30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdure

- Ridurre la temperatura a 450 W finché nei vasi si vedono le bollicine.

	Durata conservazione [min]
Asparagi, carote	ca. 15
Piselli, fagiolini	ca. 25

- Spegnere il forno dopo il tempo di conservazione.

A fine conservazione

⚠ Pericolo di ustione.
Indossare i guanti da cucina quando si estraggono i vasi.

- Estrarre quindi i vasi dal vano cottura.
- Lasciarli coperti con un panno per ca. 24 ore in un luogo riparato.
- Rimuovere i ganci o il nastro adesivo se presenti.
- Controllare infine se tutti i vasi sono correttamente chiusi.

Cottura delicata

La modalità Cottura delicata è ideale per preparare soufflé e gratin la cui superficie deve essere croccante.

È possibile selezionare una temperatura tra i 100 e i 230°C.

Esempi d'impiego:

Pietanza	[°C]		[min]
Lasagne	190	2	45–60
Gratin di patate	180	2	55–65
Pasticcio di verdure	180	2	55–65
Pasta al forno	190	2	40–50

Temperatura / Livello / Durata cottura

Nella tabella sono riportati alcuni esempi.

Per preparare altre ricette è possibile orientarsi anche in base alle indicazioni di temperatura e tempo per Thermovent plus .

Prodotti surgelati/alimenti precotti

Suggerimenti

Torte, pizza, baguette

- Cuocere queste pietanze surgelate usando la griglia coperta con carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette e similari

- Cuocere i prodotti surgelati sulla leccarda in vetro.
  Metterci sotto carta da forno.
- Selezionare le temperature più basse consigliate sulla confezione.
- Voltare più volte le pietanze.

Preparazione

Il trattamento delicato degli alimenti giova alla salute.

Torte, pizza e patatine fritte ad esempio dovrebbero essere dorate solo leggermente senza farle diventare troppo scure.

- Selezionare la modalità e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al livello indicato sulla confezione nel forno preriscaldato.
- Dopo la durata di cottura più breve indicata sulla confezione controllare l'alimento.

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità microonde)

Pietanze test	Modalità	[W]	[min]	Tempo di compensazione [min][1]	Annotazione
Scongelare lamponi, 250 g [2]		150	7	3	senza coperchio
Scongelare macinata di manzo, 500 g [2]		150	16–18	5–10	scongelare senza coperchio, voltare a metà cottura
Cuocere macinata, 900 g [2]		600 + 450	8:30 + 11	5	recipiente: Pyrex 03.838.80, lunghezza 28 cm, senza coperchio
Cuocere gratin di patate, 1105 g [2]		300/180 °C	30–35	5	recipiente: Pyrex 03.827.80
Cuocere pan di Spagna, 475 g [2]		450	7:30–8:30	5	recipiente: Pyrex 03.827.80, senza coperchio
Cuocere crema all'uovo, 1000 g [2]		450	25–27	120	recipiente: Pyrex 07.227.8 (25 x 25 cm)

Potenza microonde / Microonde + Thermovent plus / Tempo di scongelamento o cottura

1) Lasciare le pietanze a temperatura ambiente.
Durante questo lasso di tempo la temperatura si distribuisce uniformemente nella pietanza.

2) Introdurre la leccarda di vetro al primo livello dal basso.

Pietanze test secondo EN 60350 (modalità senza microonde)

Pietanze test	Forma/tortiera \ leccarda in vetro	Modalità	[°C]	[min]
Biscotti di pasta frolla	1 leccarda [1]	Thermovent plus	140	38–45
	2 leccarde [2]	Thermovent plus	140	50–55
Pan di Spagna	Tortiera a cerchio apribile, [1] 26 cm, scura	Thermovent plus	170	32–37
Torta di mele coperta	Tortiera a cerchio apribile, [3] 20 cm, scura	Thermovent plus	160	110–120
Tortine	1 leccarda [1]	Thermovent plus	150	26–34
	2 leccarde [2]	Thermovent plus	150	30–36
Dorare toast	Griglia [4]	Grill	–	5–7 + preriscaldamento di 5 min.
Grigliare bistecche di manzo (12 bistecche)	Griglia e leccarda [1]	Grill	–	1. Pag.: 16–18, 2. lato: 12–14 + preriscaldamento di 5 min.

Thermovent plus / Grill / Temperatura / Durata di cottura

1) Utilizzare il livello 2 dal basso.

2) Utilizzare i livelli 1+3 dal basso.

3) Utilizzare il livello 1 dal basso.

4) Utilizzare il livello 3 dal basso.

⚠ Pericolo di ustione! Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

⚠ Pericolo di ferirsi. Il vapore di un elettrodomestico potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito. Per pulire il forno non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Pulire il vano cottura, la parte interna dello sportello e la sua guarnizione quando il forno si è raffreddato.
L'attesa troppo lunga rende comunque difficoltosa la pulizia e la rende, in casi estremi impossibile.
Incrostazioni molto ostinate potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Controllare che lo sportello e la guarnizione dello sportello non siano danneggiati.
Fino al momento della riparazione da effettuare da parte di un tecnico dell'assistenza non utilizzare le modalità con le microonde.

Prodotti non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti scioglicalcare sul frontale del forno,
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri, latte o paste abrasivi,
- prodotti contenenti solventi,
- detergenti per acciaio inox,
- detergenti per lavastoviglie,
- detergenti per vetro,
- detergenti per piani di cottura in vetroceramica,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo,
- lana d'acciaio,
- pagliette in acciaio inox,
- si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici,
- spray per forno*.

* consentito per sporco ostinato su smalto rivestito in PerfectClean

Se lo sporco agisce troppo a lungo risulta più difficile eliminarlo talvolta. Per l'utilizzo ripetuto e la mancanza di pulizia regolare spesso è necessario impiegare più tempo per pulire. Sporco e impurità vanno rimossi possibilmente subito.

Solo la leccarda in vetro e l'asta di bollitura possono essere lavate in lavastoviglie.

Suggerimenti

- Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.
- Per facilitare la pulizia è possibile abbassare la resistenza del Calore superiore/Grill.
- Introdurre nel vano cottura un recipiente con dell'acqua e un po' di limone e farla cuocere per un paio di minuti in forno per neutralizzare eventuali cattivi odori.

Sporco normale

Non passare il vano cottura con un panno troppo umido altrimenti si rischia che il liquido penetri nelle fessure presenti.

- Rimuovere lo sporco normale possibilmente subito con acqua calda, detersivo per piatti e un panno spugna pulito o un panno in microfibra pulito e umido.
- Eliminare i residui di detergenti con acqua pulita. Queste operazioni sono particolarmente importanti per le parti rivestite in PerfectClean poiché i residui dei prodotti detergenti possono pregiudicarne l'effetto antiaderente.
- Asciugare infine tutte le superfici con un panno morbido.

Sporco ostinato

Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi Queste modifiche non pregiudicano in alcun modo le caratteristiche d'uso. Non tentare di rimuovere a tutti i costi le macchie. Utilizzare solo i prodotti e i mezzi descritti.

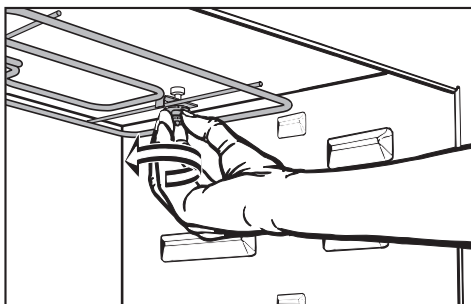
- Inumidire i residui incrostati con acqua e detersivo e lasciare agire per qualche minuto.
- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Passare infine le superfici con acqua pulita e asciugarle.
- In caso di sporco ostinato sullo smalto in PerfectClean applicare sulle superfici fredde lo spray per forno Miele. Lasciarlo agire come indicato sulla confezione.

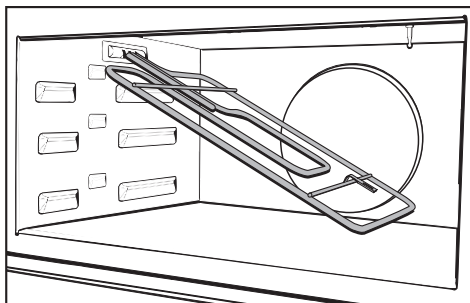
Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per max. 10 minuti.

- Inoltre dopo il tempo di azione utilizzare il lato ruvido di una spugna per le stoviglie.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Abbassare la resistenza grill

Se il cielo del vano cottura presenta residui di sporco particolarmente ostinati, è possibile abbassare la resistenza grill per la pulizia.

> ⚠ Pericolo di ustionarsi.
> Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo.

- Per abbassarla svitare il dado.

> Non agire con forza quando si abbassa la resistenza grill altrimenti potrebbe danneggiarsi.

- Abbassare la resistenza.
- Pulire regolarmente il cielo del vano cottura con un panno umido o con una spugna.
- Ribaltare nuovamente verso l'alto la resistenza dopo la pulizia. Rimettere a posto il dado e riavvitarlo saldamente.

La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio, può essere eliminata personalmente. Il seguente elenco è un supporto. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica se non si trova o non si riesce a risolvere la causa di un problema.

⚠ Pericolo di ferimento. A causa di lavori di installazione e manutenzione o riparazione eseguite in modo non corretto possono insorgere gravi pericoli per l'utente, per i quali Miele non si ritiene responsabile. Far eseguire questo tipo di interventi solo da personale qualificato e autorizzato Miele. Non aprire mai da sé l'involucro del forno.

Problema	**Causa e rimozione**
Il display è oscurato.	La visualizzazione dell'ora è disattivata. Per questo motivo il display è oscurato quando il forno è spento. ■ Non appena si accende il forno, appare l'ora. Per visualizzare l'ora permanentemente, attivarne la visualizzazione (v. capitolo "Impostazioni – P 1").
	Il forno non è allacciato alla corrente elettrica. ■ Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Non si riesce ad avviare un procedimento.	■ Con un procedimento abbinato alle microonde controllare se lo sportello è ben chiuso. ■ Controllare se per un procedimento con la funzione microonde sono state immesse durata e potenza. ■ Controllare se per un programma combinato con microonde sono stati immessi potenza e durata per la funzione microonde e temperatura per la funzione convenzionale.

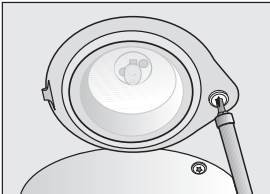
Guasti, cosa fare?

Problema	Causa e rimozione
È selezionata una modalità e sul display compaiono l'ora e il simbolo 🔒.	Il blocco 🔒 è attivo. ■ Disattivare il blocco (v. capitolo "Blocco 🔒").
Il forno non diventa caldo.	La modalità fiera è attiva. Appare ΠES_. Il forno può essere utilizzato ma il riscaldamento del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera (v. capitolo "Impostazioni – P 8").
È selezionata una modalità ma il forno non è in funzione.	La corrente elettrica si è interrotta brevemente. Un procedimento di cottura in corso si interrompe. ■ Ruotare il selettore delle modalità in posizione ● e spegnere il forno. Infine riavviare il procedimento di cottura.
Compare 12:00 e il triangolo ▲ lampeggia sotto ⊕.	La rete elettrica è rimasta disattivata per oltre 200 ore. ■ Reimpostare l'ora (v. capitolo "Al primo avvio").
0:00 appare inaspettatamente sul display e contemporaneamente lampeggia ⏲. Eventualmente suona anche un segnale.	Il forno è rimasto in funzione per un lasso di tempo straordinariamente lungo e si è attivato lo spegnimento di sicurezza. ■ Ruotare il selettore delle modalità in posizione ● e spegnere il forno. Il forno è quindi di nuovo subito pronto per essere usato.
F XX appare sul display.	Un problema che non si riesce a risolvere autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Problema	Causa e rimozione
Se lo sportello viene aperto nel corso di un procedimento di cottura con la modalità microonde ≋, si sentono dei rumori.	Non si tratta di un guasto. Se nel corso di un procedimento di cottura con la modalità microonde ≋ viene aperto lo sportello, l'interruttore contatto sportello attiva la ventola di raffreddamento a basso regime.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	La ventola di raffreddamento è accesa. Al termine di un procedimento di cottura si spegne automaticamente dopo breve tempo.
Durante un procedimento con le microonde si sente un rumore strano.	■ Controllare se l'uso di stoviglie in metallo causa la generazione di scintille (v. capitolo "Stoviglie adatte alle microonde"). ■ Controllare se le pietanze sono coperte con carta stagnola ed eventualmente rimuoverla. ■ Controllare se la griglia è inserita nel vano cottura. Utilizzare sempre la leccarda in vetro con procedimenti di cottura con le sole microonde.
Il forno si è spento automaticamente.	Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico se dopo la sua accensione o al termine di un procedimento di cottura entro un determinato tempo non segue alcun comando. ■ Riaccendere il forno.

Problema	Causa e rimozione
La torta/i biscotti dopo il procedimento di cottura non sono ancora cotti.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate in ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	È stata selezionata una temperatura sbagliata o è stato scelto un livello sbagliato. ■ La doratura presenta sempre una certa differenza. Se la differenza di doratura è molta verificare se sono stati selezionati la temperatura e il livello corretti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adeguati alla modalità. Le forme chiare e sottili non sono adatte. Riflettono il calore del forno. In questo modo il calore raggiunge difficilmente la pietanza e la doratura diviene irregolare e debole. ■ Utilizzare stampi scuri, opachi.

Problema	Causa e rimozione
Al termine del tempo impostato la pietanza con la modalità microonde ≋ non è sufficientemente riscaldata o cotta.	■ Controllare se dopo l'interruzione di un procedimento le microonde non sono state riavviate.
	■ Controllare se per la cottura o il riscaldamento con le microonde è stato selezionato il tempo corretto per la potenza impostata. Più bassa è la potenza, più lunga è la durata.
Dopo essere stata riscaldata o cotta con le microonde la pietanza si è raffreddata troppo rapidamente.	In base alle proprietà delle microonde il calore si genera dapprima ai bordi della pietanza per poi giungere al centro. Se la pietanza viene quindi riscaldata con una potenza microonde elevata, è possibile che i bordi siano molto caldi e l'interno ancora freddo. Con la compensazione della temperatura al termine del procedimento la pietanza diventa più calda all'interno e più fredda all'esterno. Per questo motivo quando si riscaldano alimenti di composizione differente, come p.es. un menù, si consiglia di selezionare una potenza più bassa e un tempo più lungo.
La luce del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	La luce del vano cottura è impostata di serie in modo che si disattivi automaticamente dopo 15 secondi. Questa impostazione di serie può essere modificata (v. capitolo "Impostazioni – P 7").

Problema	Causa e rimozione
La luce del vano cottura non si accende.	La lampada alogena è difettosa. Pericolo di ustionarsi. Le resistenze di riscaldamento devono essere spente. Il vano cottura non deve essere caldo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Sfilare la spina dalla presa oppure disinserire l'interruttore principale dell'impianto elettrico. La copertura dell'illuminazione è composta da due parti mobili: il vetro e un supporto. Nelle procedure di sostituzione tenere ferma la copertura per evitare che cada. Come protezione disporre ad es. un panno da cucina sul fondo del vano cottura e sullo sportello aperto. ■ Svitare la vite con un cacciavite Torx (T20) ed estrarre la copertura. Non toccare la lampadina alogena con le dita. Attenersi alle indicazioni del produttore. ■ Estrarre la lampadina alogena. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725, 230 V, 25 W, carico termico fino a 300 °C, base G9). ■ Inserire il vetro nel portalampada e fissare la copertura: inserire il nasello della presa nell'apposito spazio del cielo del vano cottura. Premere il nasello al cielo del forno e fissarlo con una vite. ■ Ripristinare di nuovo il collegamento del forno alla rete elettrica.

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato qui a lato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per il diritto di chiamata.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Allacciamento elettrico

Il forno con microonde è dotato di cavo e spina, quindi pronto per l'allacciamento alla corrente alternata 50Hz, 230 V.

La protezione deve essere di almeno 16 A.

L'apparecchio può essere allacciato solo a una presa elettrica realizzata a regola d'arte. L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

Posizionare l'apparecchio in modo che la spina elettrica sia facilmente raggiungibile.

Qualora la presa non fosse raggiungibile o si prevedesse l'allacciamento fisso, è necessario predisporre un dispositivo di distacco sul luogo d'installazione.

Quali dispositivi di distacco valgono interruttori con un’apertura di contatto di almeno 3 mm, come interruttori automatici di linea, valvole e teleruttori (EN 60335).

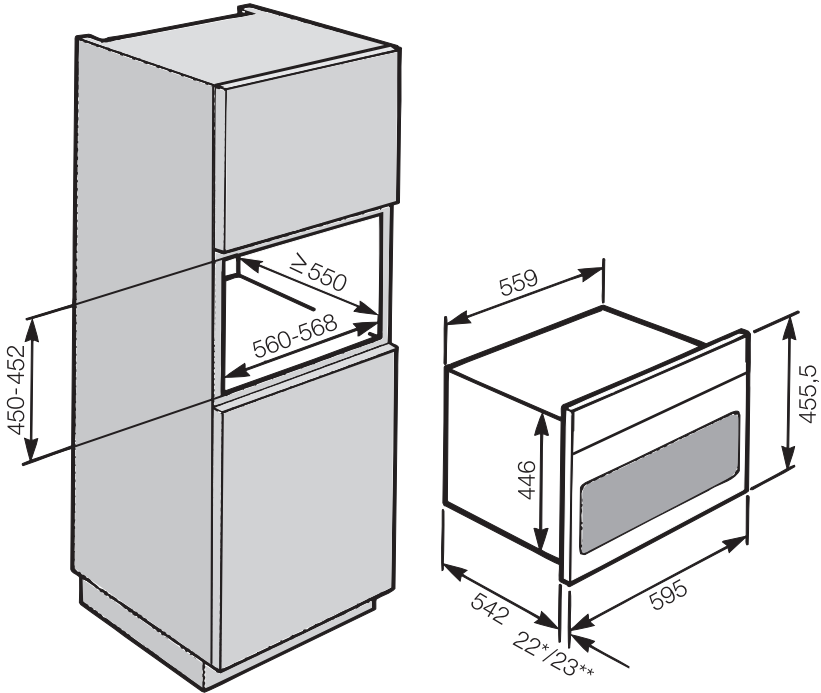
I necessari **dati di allacciamento** sono rilevabili dalla targhetta dati che si trova sulla parte frontale del vano cottura. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Se il cavo di allacciamento è danneggiato è necessario interpellare il servizio di assistenza Miele perché lo sostituisca con un cavo speciale.

L'apparecchio rispetta i requisiti di cui allo standard europeo EN 55011 e viene classificato come apparecchio gruppo 2, classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchio genera per la sua tipologia energia ad alta frequenza sotto forma di onde elettromagnetiche per cuocere e riscaldare alimenti. La classe B indica che l'apparecchio è adatto per l'uso in ambiente domestico.

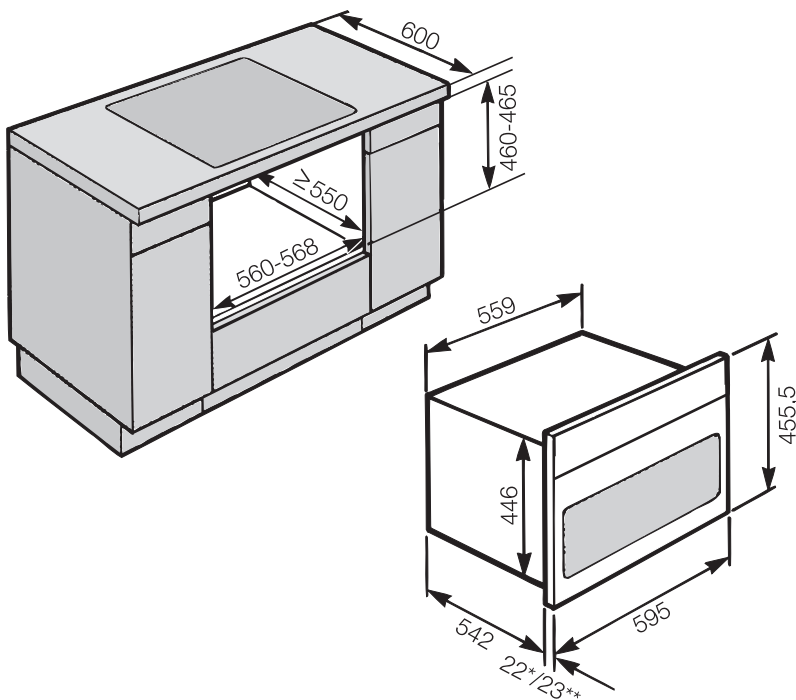
Misure e intaglio nel mobile

Le misure sono espresse in "mm".

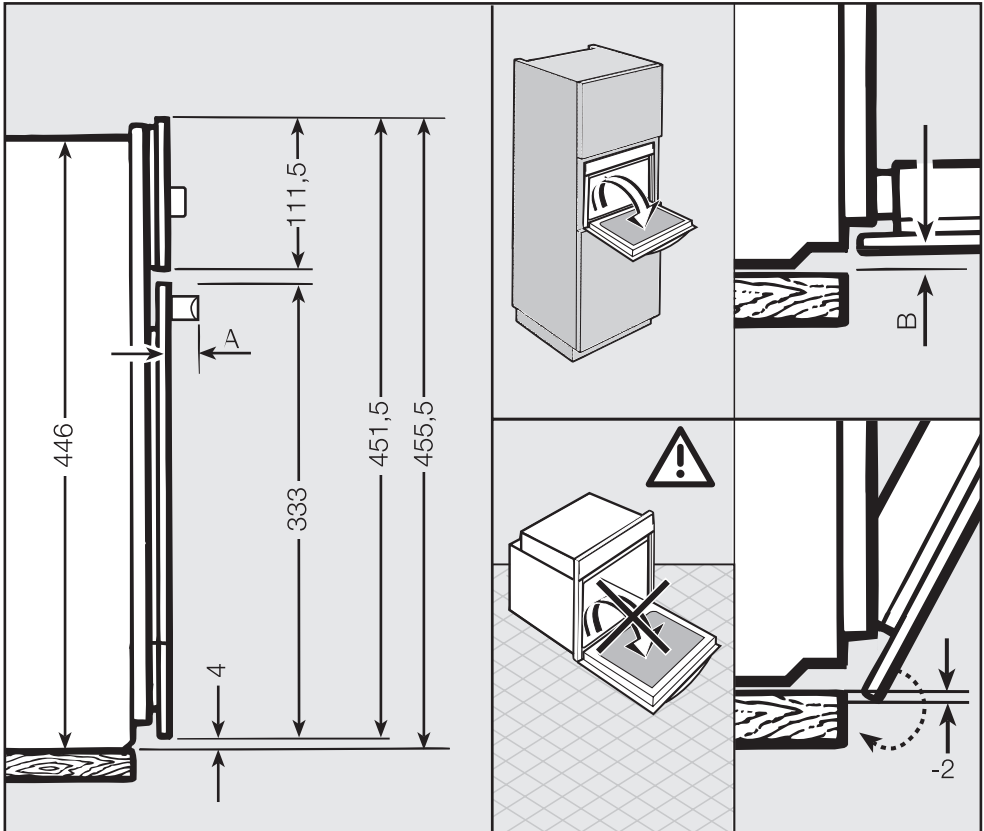
Incasso in un mobile a colonna

* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

Schemi d'incasso

Incasso in un mobile base

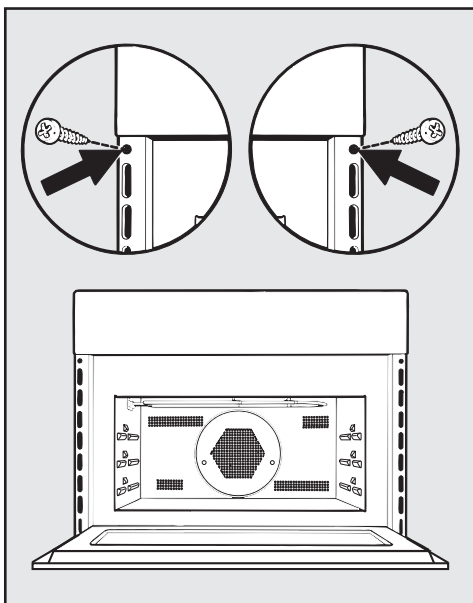
Per la combinazione con un piano di cottura a gas attenersi alle indicazioni di montaggio del piano.

* Forno con frontale in vetro
** Forno con frontale metallico

Misure dettagliate del frontale del forno

Le misure sono espresse in "mm".

A 42 mm

B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale metallico: 1,2 mm

⚠ L'apparecchio può essere utilizzato solo se è incassato.

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Spingere il forno fino al listello nel mobile base e registrarne la posizione.

- Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti allegate alle pareti laterali del mobile.

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.
Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Contact Center
199.155.155
Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

www.miele.it
info@miele.it

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

H6200BM

it - IT

M.-Nr. 10 225 520 / 00